Gesetzblatt für die Freie Stadt Danzig

Nr. 69 **Ausgegeben Danzig, den 3. Juli** **1935**

Inhalt:

166

Bekanntmachung

der neuen Fassung des Biersteuergesetzes.

Vom 30. Mai 1935.

Auf Grund des § 451 des Steuergrundgesetzes (G. Bl. 1931 S. 497 ff.) wird das Biersteuergesetz in der neuen Fassung nachstehend bekanntgemacht.

Danzig, den 30. Mai 1935.

Der Senat der Freien Stadt Danzig

Huth Dr. Hoppenrath

Biersteuergesetz

Vom 30. Mai 1935.

I. Allgemeine Vorschriften

Gegenstand der Steuer

§ 1

Bier, das zum Verbrauch im Inland bestimmt ist, unterliegt einer Abgabe (Biersteuer).

Entstehung der Steuerschuld, Person des Steuerschuldners

§ 2

(1) Die Steuerschuld entsteht:

a) **für das im Inland hergestellte Bier, sobald das Bier aus der Brauerei entfernt oder innerhalb der Brauerei getrunken wird,**

b) **für eingeführtes Bier mit der Überführung in den freien Verkehr.**

(2) **Steuerschuldner ist, wer Bier herstellt oder in den freien Verkehr einführt.**

Höhe der Steuer

§ 3

(1) Die Biersteuer beträgt:

a) **für Bier, das im Inland hergestellt ist, für jedes Hektoliter der in einem Brauereibetrieb** innerhalb eines Rechnungsjahres erzeugten Biermenge

von den ersten	2 000	Hektolitern	4,50 G
von den folgenden	8 000	„	5,00 G
von den folgenden	10 000	„	5,50 G
von den folgenden	10 000	„	6,00 G
von den folgenden	30 000	„	6,50 G
von den folgenden	30 000	„	7,00 G
von den folgenden	30 000	„	7,50 G
von dem Reste		. . . .	8,00 G,

b) **für Bier, das eingeführt wird,** 8,00 G **für das Hektoliter.**

(Achter Tag nach Ablauf des Ausgabetages: 11. 7. 1935.)

(2) Die Steuersätze im Absatz 1 ermäßigen sich für Einfachbier und erhöhen sich für Starkbier je um die Hälfte. Einfachbier im Sinne dieses Gesetzes ist Bier mit einem Stammwürzegehalt bis 4,5 vom Hundert. Starkbier ist Bier mit einem Stammwürzegehalt von mehr als 14 vom Hundert.

(3) Mehrere Brauereien, die für Rechnung einer und derselben Person oder Gesellschaft betrieben werden, sind im Sinne des Absatzes 1 als ein Brauereibetrieb anzusehen.

Steuerpflichtige Menge

§ 4

(1) Die steuerpflichtige Menge bestimmt sich nach dem Raumgehalt der Umschließungen (Fässer, Flaschen usw.).

(2) Die Feststellung der steuerpflichtigen Menge des innerhalb der Brauerei getrunkenen Bieres erfolgt nach näherer Anordnung des Senats.

Fälligkeit und Aufschub

§ 5

(1) Die Steuer für Bier, das im Inland hergestellt ist, wird am letzten Tage des Monats fällig, in dem die Steuerschuld entstanden ist. Sie ist spätestens am siebenten Tage des nächstfolgenden Monats bei der Hebestelle einzuzahlen.

(2) Für eingeführtes Bier wird die Steuer fällig im Zeitpunkt der Entstehung der Steuerschuld (§ 2 Absatz 1 b).

(3) Ein Zahlungsaufschub nach § 106 des Steuergrundgesetzes wird nur für drei Monate gewährt.

Erstattung der Steuer

§ 6

Für Bier, das in die Brauerei gelangt, kann die Biersteuer nach näherer Bestimmung des Senats erstattet werden.

Steuerbefreiung

§ 7

(1) Bier, das von Brauereien an ihre Angestellten und Arbeiter als Haustrunk gegen Entgelt oder unentgeltlich abgegeben wird, ist nach näherer Bestimmung des Senats von der Steuer befreit. Brauereien dürfen Bier, das nach dieser Vorschrift steuerfrei geblieben ist, an andere Personen als ihre Angestellten und Arbeiter nicht abgeben.

(2) Von der Biersteuer befreit ist Bier, das unter Steueraufsicht ausgeführt wird.

Hausbrauer

§ 8

(1) Für Personen, die obergäriges Bier nur für ihren Hausbedarf bereiten, wird, wenn sie in einem Rechnungsjahre nicht mehr als zwanzig Hektoliter Bier herstellen, die Steuer auf drei Gulden für ein Hektoliter ermäßigt. Es ist verboten, Bier, das zum ermäßigten Satze versteuert worden ist, an nicht zum Haushalt gehörige Personen gegen Entgelt abzugeben. Bierverkäufer haben auf die Ermäßigung keinen Anspruch.

(2) Brauer, die die Steuerermäßigung des Absatzes 1 genießen, sind abzufinden. Bei der Abfindung wird die Biersteuer nach besonderen Grundsätzen erhoben. Die näheren Bestimmungen erläßt der Senat.

Bierbereitung

§ 9

(1) Zur Bereitung von untergärigem Bier darf, abgesehen von der Vorschrift im Absatz 3, nur Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet werden.

(2) Die Bereitung von obergärigem Bier unterliegt der Vorschrift des Absatzes 1; es ist hierbei jedoch auch die Verwendung von anderem Malz und die Verwendung von technisch reinem Rohr-, Rüben- oder Invertzucker sowie von Stärkezucker und aus Zucker der bezeichneten Art hergestellten Farbmittel zulässig.

(3) Die Verwendung von Farbebieren, die nur aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser hergestellt sind, ist bei der Bierbereitung gestattet, unterliegt jedoch den vom Senat anzuordnenden Überwachungsmaßnahmen.

(4) Unter Malz wird alles künstlich zum Keimen gebrachte Getreide verstanden.

(5) Für die Bereitung besonderer Biere sowie von Bier, das nachweislich zur Ausfuhr bestimmt ist, können Abweichungen von den Vorschriften im Absatz 1 und 2 gestattet werden.

(6) Die Vorschriften im Absatz 1 und 2 finden keine Anwendung auf die Bierbereitung der steuerbegünstigten Hausbrauer (§ 8).

(7) Der Zusatz von Wasser zum Bier durch Brauer nach Feststellung des Extraktgehaltes der Stammwürze im Gärkeller oder durch Bierhändler oder Wirte ist untersagt. Das Landeszollamt kann Brauern unter den erforderlichen Sicherungsmaßnahmen den Zusatz von Wasser zum Biere nach Feststellung des Extraktgehalts der Stammwürze im Gärkeller gestatten.

(8) Die Vermischung von Einfachbier, Vollbier und Starkbier miteinander sowie der Zusatz von Zucker zum Biere durch Brauer nach Entstehung der Steuerschuld oder durch Bierhändler oder Wirte ist untersagt.

Verkehr mit Bier

§ 10

(1) Unter der Bezeichnung Bier — allein oder in Zusammensetzung — oder unter Bezeichnung oder bildlichen Darstellungen, die den Anschein erwecken, als ob es sich um Bier handelt, dürfen nur solche Getränke in Verkehr gebracht werden, die gegoren sind und den Vorschriften im § 9 Absatz 1 bis 3 entsprechen. Bier, zu dessen Herstellung außer Malz, Hopfen, Hefe und Wasser auch Zucker verwendet worden ist, darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn die Verwendung von Zucker in einer dem Verbraucher erkennbaren Weise kundgemacht wird.

(2) Einfachbier (§ 3 Absatz 2) darf nur in Verkehr gebracht werden, wenn es in einer dem Verbraucher erkennbaren Weise als solches bezeichnet ist. Bier darf unter der Bezeichnung Starkbier oder einer sonstigen Bezeichnung, die den Anschein erweckt, als ob das Bier besonders stark eingebraut sei, nur in den Verkehr gebracht werden, wenn der Extraktgehalt der Stammwürze des Bieres nicht unter die festgesetzte Grenze herabgeht.

Zubereitungen

§ 11

Zur Herstellung von Bier bestimmte Zubereitungen, mit Ausnahme der im § 9 Absatz 2 bezeichneten, aus Zucker hergestellten Farbmittel und der im § 9 Absatz 3 bezeichneten Farbebiere, dürfen nicht in Verkehr gebracht werden.

II. Überwachungsvorschriften

Steueraufsicht

§ 12

(1) Die Brauereien und der Ausschank von Bier in Verbindung mit einer Brauerei unterliegen der Steueraufsicht.

(2) Inhaber von Brauereien dürfen nach den Durchführungsbestimmungen anmeldepflichtige Gefäße nicht aus den Händen geben, bevor sie der Steuerbehörde den Empfänger angezeigt und eine Bescheinigung darüber erhalten haben.

(3) Für die Zeit, in der Brauereigeräte im Betriebe nicht benutzt werden oder nicht benutzt werden dürfen, können sie amtlich verschlossen werden.

(4) Bier darf aus der Brauerei nicht entfernt werden, bevor es in den nach seiner allgemeinen Beschaffenheit und regelmäßigen Brauart zum Genusse fertigen Zustand gebracht ist. Der Senat kann Ausnahmen zulassen; er kann anordnen, daß das Erzeugnis beim Entfernen aus der Brauerei als fertiges Bier zu versteuern ist.

Anzeige des Brauereibesitzers und gemeinsame Betriebsführung

§ 13

(1) Wer in den Besitz eines nach § 12 der Steueraufsicht unterliegenden Betriebs gelangt, hat dies innerhalb acht Tagen nach der Besitzerlangung der Steuerbehörde anzuzeigen.

(2) Eine Person oder Gesellschaft, für deren Rechnung mehrere Brauereien betrieben werden sollen (§ 3 Abs. 3) hat dies mindestens acht Tage vor Beginn des gemeinsamen Betriebes der Steuerbehörde anzuzeigen.

Verpflichtung zum Halten von Malzmühlen

§ 14

(1) Die Inhaber der Brauereien sind verpflichtet, in der Brauerei selbst oder in räumlicher Verbindung mit ihr eigene Mühlenwerke oder Malzquetschen mit einer zugelassenen selbsttätigen Ver-

wiegungsvorrichtung zu halten und ausschließlich zum Schroten des in ihrer Brauerei zur Bierbereitung bestimmten Malzes zu benutzen.

(2) Aufstellungsort und Einrichtung der Malzmühlen und der selbständigen Verwiegungsvorrichtungen unterliegen der Genehmigung der Steuerbehörde.

(3) Die Verwiegungsvorrichtungen müssen mit den Malzmühlen in feste Verbindung gebracht und beide so eingerichtet sein, daß nach Anlegung des amtlichen Verschlusses ohne Anwendung erkennbarer Gewalt Malz nur zum Mahlwerk gelangen kann, nachdem es die Verwiegungsvorrichtung durchlaufen hat.

Genossenschaftsmühlen

§ 15

Unter den erforderlichen Maßnahmen darf gestattet werden, daß mehrere zum Halten einer Malzmühle verpflichtete Brauereiinhaber eine solche gemeinschaftlich besitzen oder benutzen.

Fehlmengen

§ 16

Bei Bestandsaufnahmen (§ 186 Abs. 4 des Steuergrundgesetzes) festgestellte Fehlmengen sind zu versteuern, soweit nicht dargetan wird, daß sie auf Umstände zurückzuführen sind, die eine Steuerschuld nicht begründen. Die Steuerschuld gilt als entstanden im Zeitpunkt der Bestandsaufnahme.

Durchsuchungen

§ 17

Durchsuchungen der der Steueraufsicht unterliegenden Betriebe sind zulässig, wenn Verdacht besteht, daß die Biersteuer hinterzogen worden ist, oder daß bei der Bierbereitung unzulässige Stoffe verwendet werden.

Vorführungspflicht

§ 18

Bier unterliegt bei der Einfuhr der Vorführungspflicht.

Gebühren

§ 19

Gebühren für die Bierabfertigung werden nach den Vorschriften über die Erhebung von Gebühren im Zollverkehr erhoben.

III. Strafvorschriften

Hinterziehung

§ 20

(1) Die Bestrafung wegen Steuerhinterziehung tritt ein, ohne daß der Vorsatz der Hinterziehung festgestellt zu werden braucht,

1. wenn mit der Herstellung von Bier begonnen wird, bevor die Brauereiräume und Brauereigeräte nach Maßgabe der Durchführungsbestimmungen angemeldet sind;
2. wenn die in § 13 Abs. 2 vorgeschriebene Anzeige über den Betrieb mehrerer Brauereien durch eine Person oder Gesellschaft nicht oder nicht rechtzeitig erstattet wird;
3. wenn die in den Durchführungsbestimmungen vorgeschriebenen Bücher nicht oder wissentlich nicht richtig geführt werden;
4. wenn unbefugt oder ohne ordnungsmäßige Buchung Bier aus der Brauerei entfernt oder in der Brauerei verbraucht wird;
5. wenn Bier unbefugt in den freien Verkehr überführt oder über das unter Steueraufsicht stehende Bier unbefugt verfügt wird;
6. wenn Bier, das unter Inanspruchnahme des ermäßigten Biersteuersatzes von 3,— Gulden für den Hektoliter nur für den Hausbedarf bereitet ist (§ 8), an nicht zum Haushalt gehörige Personen gegen Entgelt abgegeben wird, oder wenn Inhaber von Brauereien Bier, für das Steuerfreiheit auf Grund des § 7 Abs. 1 in Anspruch genommen wird, an andere Personen als ihre Angestellten und Arbeiter abgeben;
7. wenn von einem Hausbrauer die gemäß § 8 Abs. 2 in den Durchführungsbestimmungen vorgeschriebenen Anmeldungen und Anschreibungen nicht oder wissentlich unrichtig bewirkt werden;
8. wenn in einer Brauerei, die zur Aufstellung einer Malzmühle mit selbsttätiger Verwiegungsvorrichtung verpflichtet ist, ohne Genehmigung der Steuerbehörde Malz zur Verwendung

gelangt, das auf einer anderen Mahlvorrichtung als der für die Brauerei genehmigten Malzmühle geschrotet werden oder das (ausgenommen der Fall der Beschädigung der Malzmühle) nicht durch die mit der Malzmühle verbundene selbsttätige Verwiegungsvorrichtung gegangen ist;

9. wenn in einer solchen Brauerei die Malzmühle mit selbsttätiger Verwiegungsvorrichtung in ihrer regelmäßigen Tätigkeit derart vorsätzlich gestört wird, daß das Gewicht des geschroteten Malzes von dem Zählwerk entweder garnicht oder zu gering angegeben wird;

10. wenn der Inhaber einer solchen Brauerei, obwohl er weiß, daß das Zählwerk der selbsttätigen Verwiegungsvorrichtung seiner Malzmühle das Gewicht des Malzes nicht oder zu niedrig angibt, die Malzmühle zum Schroten benutzt oder benutzen läßt, ohne einen glaubwürdigen Zeugen zuzuziehen und unter dessen Mitbeurkundung das Gewicht des Malzes im Mahlbuch anzuschreiben;

11. wenn dem Bier verbotswidrig (§ 9 Abs. 7) Wasser zugesetzt wird;

12. wenn dem Verbot im § 9 Abs. 8 zuwider Bier vermischt oder dem Bier Zucker zugesetzt wird;

13. wenn fertiges unversteuertes Bier vom Hersteller in anderen als den von der Steuerbehörde genehmigten Räumen abgefüllt oder gelagert wird;

14. wenn Bier in Fässern oder Gefäßen aus der Brauerei entfernt wird, die den Durchführungsbestimmungen nicht entsprechen;

15. wenn den Vorschriften über die Überwachung des Bierausschanks oder des Bierhandels einer Brauerei zuwidergehandelt wird.

(2) Wird festgestellt, daß der Täter ohne den Vorsatz der Hinterziehung gehandelt hat, so tritt Bestrafung wegen Steuerhinterziehung nicht ein. Die §§ 372, 383 des Steuergrundgesetzes bleiben unberührt.

Strafe für Verwendung unzulässiger Stoffe bei der Bierbereitung

§ 21

(1) Wer vorsätzlich oder fahrlässig andere als die nach § 9 zulässigen Stoffe zur Bereitung von Bier verwendet oder dem fertigen zum Absatz bestimmten Bier zusetzt, wird, soweit nicht nach anderen Gesetzen eine schwerere Strafe verwirkt ist, wegen dieses Vergehens mit Geldstrafe bestraft. Ebenso wird bestraft, wer unzulässige Ersatz- oder Zusatzstoffe in einer unter Steueraufsicht stehenden Räumlichkeit aufbewahrt, sofern die Stoffe nicht nachweislich zu anderen Zwecken als zur Bierbereitung bestimmt sind.

(2) Neben der Geldstrafe kann auf Einziehung der Ersatz- und Zusatzstoffe des mit ihnen bereiteten oder versetzten Bieres und der Umschließungen erkannt werden. § 371 Abs. 2, § 384, § 385 Abs. 1 des Steuergrundgesetzes finden Anwendung.

(3) Ebenso gelten die §§ 386 und 387 des Steuergrundgesetzes für die im Abs. 1 bezeichneten Zuwiderhandlungen.

(4) Die Strafverfolgung von Zuwiderhandlungen im Sinne des Abs. 1 verjährt in drei Jahren; der § 389 Abs. 2 des Steuergrundgesetzes findet Anwendung.

(5) Die Vorschriften im Abs. 1 Satz 1, Abs. 2 bis 4 finden auf Zuwiderhandlungen gegen das Verbot über die Verbreitung von Zubereitungen der im § 11 bezeichneten Art Anwendung.

§ 22

Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des § 10 werden ebenso bestraft wie die im § 383 des Steuergrundgesetzes bezeichneten Zuwiderhandlungen, soweit nicht nach anderen Gesetzen eine schwerere Strafe verwirkt ist. Die §§ 386, 387, 389 des Steuergrundgesetzes finden entsprechende Anwendung.

§ 23

In den Fällen der §§ 21 und 22 gelten für das Strafverfahren die Vorschriften des zweiten Abschnitts des dritten Teiles des Steuergrundgesetzes.

Danzig, den 30. Mai 1935.

Der Senat der Freien Stadt Danzig

Huth Dr. Hoppenrath

167

Durchführungsbestimmungen

zum Biersteuergesetz.

Vom 30. Mai 1935.

Auf Grund des Biersteuergesetzes vom 30. Mai 1935 in Verbindung mit § 5 des Steuergrundgesetzes (G.Bl. 1931 S. 497) wird folgendes verordnet:

I. Allgemeine Bestimmungen

Zu §§ 1 und 2 des Gesetzes

§ 1

Entstehung der Steuerschuld

(1) Als aus der Brauerei entfernt gilt das ausgehende Bier, sobald es aus den von der Steuerbehörde für die Abgabe von Bier zugelassenen Räumen (§ 47) fortgebracht wird.

(2) Wird Bier innerhalb der Brauerei getrunken, so entsteht die Steuerschuld mit der Aushändigung des Bieres zum Genuß. Durch das Trinken des Bieres wird jedoch eine Steuerschuld nicht begründet, wenn das Bier zu Untersuchungszwecken getrunken wird.

(3) Steuerfrei abgeschrieben werden darf Bier, das innerhalb der Brauerei zu Untersuchungszwecken in anderer Weise als durch Trinken verbraucht wird, ferner Bier, das amtlich zu Untersuchungszwecken entnommen wird (§ 27 Abs. 2).

Zu § 3 Abs. 1 des Gesetzes

§ 2

Erzeugte Biermenge

Für die Biersteuerberechnung gelten als in einem Brauereibetrieb innerhalb eines Rechnungsjahres erzeugt die Biermengen, für die innerhalb eines Rechnungsjahres eine Steuerschuld entstanden ist (§ 2 Abs. 1 des Gesetzes). Hinzuzurechnen sind die auf Grund des § 7 des Gesetzes von der Steuer befreit gebliebenen Biermengen. Abzusetzen ist das Rückbier (§ 7) und das wie Rückbier zu behandelnde fremde Bier (§ 53).

Zu § 3 Abs. 2 des Gesetzes

§ 3

Einfach-, Voll- und Starkbier

Für die Unterscheidung von Einfach-, Voll- und Starkbier ist der Stammwürzegehalt des Bieres maßgebend. Unter Stammwürzegehalt ist zu verstehen der Gehalt an löslichen, aus der Malz- und Zuckerverwendung herrührenden Stoffen (Extraktgehalt) in Zuckerspindelgraden, wie er sich für die unvergorene Anstellwürze aus der Zurückrechnung des Extraktgehaltes des genußfertigen Bieres ergibt (§ 27 Abs. 1).

Zu § 3 Abs. 3 des Gesetzes

§ 4

Behandlung mehrerer zu einem Brauereibetrieb vereinigter Brauereien

(1) Die Person oder Gesellschaft, für deren Rechnung mehrere Brauereien betrieben werden sollen, hat dies mindestens acht Tage vor Beginn des Betriebes der Zollstelle, in deren Bezirk sich die größte der Brauereien befindet, anzuzeigen, sofern eine solche Anzeige nicht auf Grund der bisherigen gesetzlichen Vorschriften erstattet worden ist. In der Anzeige sind Bezeichnung und Ort jeder Brauerei und die Zollstelle, in deren Bezirk sie liegt, anzugeben. Je eine Abschrift der Anzeige ist von dem Brauereiinhaber den Zollstellen zuzustellen, in deren Bezirken sich die anderen Brauereien befinden.

(2) Entsteht die Voraussetzung zur Behandlung mehrerer Brauereien als ein Brauereibetrieb oder fällt die Voraussetzung wieder fort, so bestimmt das Landeszollamt das Verfahren für die Buchführung und Besteuerung.

Zu § 4 des Gesetzes

§ 5

Steuerpflichtige Menge a) im allgemeinen

(1) Bei Bier in Fässern ist die nach § 48 Abs. 1 auf den Fässern erforderliche eichamtliche Angabe über deren Raumgehalt für die Festsetzung der steuerpflichtigen Menge maßgebend.

(2) Bei Bier in anderen Gefäßen als Fässern (Flaschen, Kannen usw.) ist die Ermittelung der steuerpflichtigen Menge der nach § 48 Abs. 2 von der Brauerei unter Hinterlegung gleichartiger Gefäße angemeldete und von den Aufsichtsbeamten nachgeprüfte Raumgehalt zugrunde zu legen, wobei als Raumgehalt der Flaschen deren Inhalt bei handelsüblicher Befüllung gilt.

§ 6

b) des Bieres, das innerhalb der Brauerei getrunken wird

Bier, das dem steuerpflichtigen Verbrauch innerhalb einer Brauerei dienen soll (§ 1 Abs. 2), darf nur in den nach § 48 zugelassenen Gefäßen und nur in den nach § 47 genehmigten Räumen ausgehändigt werden. Das Landeszollamt kann weitere Überwachungsmaßnahmen anordnen.

Zu § 6 des Gesetzes

§ 7

Rückbier

(1) Bier, für das eine Steuerschuld entstanden ist, kann in die Brauerei, in der es hergestellt ist, zurückgebracht werden (Rückbier) mit der Wirkung, daß es wieder als unversteuertes Bier gilt.

Muster 1

(2) Beim Wiedereingang in die Brauerei ist es in dem nach Muster 1 zu führenden Rückbierbuch mit der in den Gefäßen tatsächlich enthaltenen Menge anzuschreiben. Bei Fässern ist der Literinhalt nach der eichamtlichen Raumgehaltsbezeichnung anzunehmen, wenn die Fässer spundvoll sind. Sind die Fässer nur teilweise gefüllt, so kann, sofern es sich um Einfach- oder Vollbier handelt und das Auslitern mit erheblichen Schwierigkeiten verbunden ist, die Litermenge aus dem Eigengewicht des Bieres (Gewicht der Flüssigkeit ohne Umschließung) durch Gleichsetzung von einem Kilogramm Eigengewicht mit einem Liter berechnet werden.

(3) Rückbier kann auf Antrag unter amtlicher Aufsicht vernichtet oder unbrauchbar gemacht werden, wenn seine Verwertung als Bier oder seine weitere Verarbeitung zu Bier unmöglich erscheint. Der Antrag ist bei dem Aufsichtsbeamten mündlich oder schriftlich binnen drei Tagen nach dem Wiedereingang des Bieres zu stellen. Die Unbrauchbarmachung kann nach näherer Anordnung des Aufsichtsbeamten auch durch Vermischung mit Viehfutter oder Essig erfolgen. Als Unbrauchbarmachung gilt auch die Verwendung des Bieres zur Branntweinbereitung unter Überwachung. Die Vernichtung oder Unbrauchbarmachung des zurückgebrachten Bieres ist vom Aufsichtsbeamten im Rückbierbuch zu vermerken. Sie kann mit Genehmigung des Oberbeamten auch außerhalb der Brauerei stattfinden. Für die Beaufsichtigung der Vernichtung oder Unbrauchbarmachung von Rückbier außerhalb der Brauerei sind Gebühren nach der Zollgebührenordnung zu entrichten.

(4) Für Rückbier, das nicht unter amtlicher Aufsicht vernichtet oder unbrauchbar gemacht wird, können im Bedarfsfall vom Landeszollamt weitere Überwachungsmaßnahmen angeordnet werden.

(5) Nach Monatsschluß hat der Brauereiinhaber das abgeschlossene Rückbierbuch zugleich mit dem Biersteuerbuch (§ 49) der Zollstelle einzusenden.

(6) Die Zollstelle setzt die im Rückbierbuch beim Wiedereingang in die Brauerei in Zugang gestellten Biermengen im Biersteuerbuch in den zutreffenden Spalten ab und vermerkt dies in Spalte 24 des Rückbierbuchs.

(7) Ist im Biersteuerbuch eine der Rückbiermenge entsprechende Menge der gleichen Biergattung nicht angeschrieben, so ist die überschießende Menge in eine nach dem Steuerwert (§ 3 Abs. 2 des Gesetzes) gleiche Menge einer im Biersteuerbuch angeschriebenen anderen Biergattung umzurechnen und bei dieser abzusetzen. Im Biersteuergegenbuch (§ 72) ist alsdann in der Bemerkungsspalte die umgerechnete Biermenge mit ihrer ursprünglichen Menge und Gattung zu vermerken. Kann auch auf diese Weise die Rückbiermenge nicht oder nicht vollständig abgesetzt werden, so ist die nicht abgesetzte Menge solange in die folgenden Rückbierbücher zu übertragen, bis sie abgesetzt werden kann. Die für das Rückbier entrichtete Steuer wird nicht in bar herausgezahlt. Beim Abschließen des Bier-

steuergegenbuchs für Bestandsaufnahmen und am Schluß des Rechnungsjahres sind etwa umgerechnete Rückbiermengen auf Grund der Vermerke in der Bemerkungsspalte den tatsächlichen Verhältnissen entsprechend in den zutreffenden Spalten des Biersteuergegenbuches wieder ab- und zuzusetzen.

(8) Das als unter amtlicher Aufsicht vernichtet oder unbrauchbar gemacht im Rückbierbuch angeschriebene Bier ist in der Bemerkungsspalte des Biersteuergegenbuches getrennt nach Art und Gattung anzugeben und auf Grund dieser Vermerke beim Abschluß des Brauereibetriebsgegenbuchs (§ 72) vom Sollbestand abzusetzen.

Zu § 7 Abs. 1 des Gesetzes

§ 8

Haustrunk

(1) Als Haustrunk gilt Bier, das Brauereien an ihre Angestellten und Arbeiter für den eigenen Verbrauch und den Verbrauch ihrer Familien in einer den örtlichen Gewohnheiten entsprechenden Menge entgeltlich oder unentgeltlich abgeben, soweit den Angestellten und Arbeitern hierauf auf Grund des Tarifvertrags, oder, wo ein solcher nicht besteht, auf Grund des schriftlichen Dienstvertrags ein Anspruch zusteht. Zu den Brauereiangestellten und Arbeitern gehören auch die Angestellten und Arbeiter in den außerhalb der Braustätte befindlichen eigenen Niederlagen der Brauerei.

(2) Inhaber von Brauereien, die nicht gemäß § 8 Abs. 2 des Gesetzes abgefunden sind, haben über ihre Angestellten und Arbeiter, denen nach Abs. 1 ein Anspruch auf steuerfreien Haustrunk zusteht, in Übereinstimmung mit den Lohnlisten nach Anordnung des Oberbeamten ein Verzeichnis zu führen und auf dem laufenden zu halten. Das Landeszollamt kann dem Brauereiinhaber die Verpflichtung auferlegen, eine Ausfertigung des Verzeichnisses nach Prüfung durch den Aufsichtsbeamten der Zollstelle zu deren Belegheft einzureichen und Änderungen des Verzeichnisses spätestens am Monatsschluß in einer Anzeige, die der Aufsichtsbeamte zu prüfen hat, der Zollstelle anzumelden. Die Zollstelle hat ihr Verzeichnis laufend zu berichtigen und bei der Prüfung der Biersteuerbücher zu berücksichtigen.

§ 9

(1) Das unter Inanspruchnahme der Steuerfreiheit an Angestellte und Arbeiter einer Brauerei abzugebende Bier darf nur aus den für die Abgabe von Bier zugelassenen Räumen (§ 47) und nur in den nach § 48 zugelassenen Gefäßen entnommen werden. Es darf nur an bestimmten, vom Oberbeamten zu genehmigenden Orten der Brauerei und nur an die an dem nach § 8 Abs. 2 zu führenden Verzeichnis eingetragenen Angestellten und Arbeitern abgegeben werden.

(2) Das Bier ist sogleich bei der Entnahme aus den im Abs. 1 bezeichneten Räumen im Biersteuerbuch anzuschreiben. Der Oberbeamte hat die Anschreibungen auf Grund des Verzeichnisses und der Geschäftsbücher (Lohnlisten und dergl.) von Zeit zu Zeit nachzuprüfen.

Zu § 7 Abs. 2 des Gesetzes

§ 10

Bierausfuhr

Die Bestimmungen über die Befreiung des unter Steueraufsicht aus dem Geltungsbereich des Gesetzes ausgeführten Bieres von der Biersteuer erläßt das Landeszollamt.

Zu § 8 des Gesetzes

§ 11

(1) Die Biersteuer ist von Personen, die obergäriges Bier nur für ihren Hausbedarf unter Inanspruchnahme des ermäßigten Steuersatzes von 3,— Gulden für einen Hektoliter bereiten, von der Biermenge, die aus den zur Bierbereitung angemeldeten Stoffmengen hergestellt werden kann, im voraus durch das Landeszollamt bindend festzusetzen; sie ist spätestens am siebenten Tag des zweiten auf die Festsetzung folgenden Monats zu entrichten.

(2) Die näheren Vorschriften erläßt das Landeszollamt.

Zu § 9 Abs. 1 bis 4 des Gesetzes

§ 12

Begriff der Bierbereitung

Die Ausdrücke „Bereitung von Bier" und „Bierbereitung" sind im weitesten Sinne zu verstehen. Sie umfassen alle Teile der Herstellung und Behandlung des Bieres in der Brauerei selbst wie außerhalb dieser — beim Bierverleger, Wirt und dergl. — bis zur Abgabe des Bieres an den Verbraucher.

§ 13

Braustoffe

(1) Bei der Bereitung von Bier ist nicht nur die Verwendung von Malzersatzstoffen aller Art — mit der für obergärige Biere im § 9 Abs. 2 des Gesetzes zugelassenen Ausnahme —, sondern auch aller Hopfenersatzstoffe sowie aller Zutaten irgendwelcher Art, auch wenn sie nicht unter den Begriff der Malz- oder Hopfenersatzstoffe fallen, verboten. Ausgenommen von diesem Verbot ist nach § 9 Abs. 3 des Gesetzes die Verwendung der aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser innerhalb des Geltungsbereichs des Biersteuergesetzes hergestellten Farbebiere. Untergärigem Bier darf nur Farbebier zugesetzt werden, zu dessen Herstellung anderes Malz als Gerstenmalz nicht verwendet worden ist. Die Bestimmungen über Herstellung und Verwendung von Farbebier erläßt das Landeszollamt.

(2) Die Verwendung von Bierklärmitteln, die rein mechanisch wirken und vollständig wieder ausgeschieden werden, verstößt nicht gegen das Verbot der Verwendung von Ersatz- und Zusatzstoffen bei der Bierbereitung. Bierklärmittel, die nur unvollständig wieder ausgeschieden werden, dürfen bei der Bierbereitung nicht verwendet werden.

(3) Die zulässigen Braustoffe müssen in der Beschaffenheit verwendet werden, in der ihnen die im Gesetz gewählte Bezeichnung zukommt.

(4) Das Malz darf sowohl in ganzen, enthülsten oder unenthülsten Körnern, wie auch zerkleinert, trocken, angefeuchtet, ungedarrt, gedarrt und geröstet verwendet werden. Malzschrot, aus dem die Hülsen ganz oder teilweise entfernt sind, sowie Malzmehl darf, soweit nicht das Landeszollamt Ausnahmen zuläßt, nur verwendet werden, wenn das Entfernen der Hülsen oder das Vermahlen zu Mehl in der Brauerei selbst erfolgt.

(5) Zur Bereitung von obergärigem Bier darf Malz auch aus anderem Getreide als Gerste verwendet werden. Reis, Mais oder Dari gelten nicht als Getreide im Sinne des § 9 Abs. 4 des Gesetzes.

(6) Der zur Bierbereitung bestimmte Hopfen darf in der Brauerei durch Zerreißmaschinen, Schlagkreuzmühlen oder dergl. zerkleinert werden.

§ 14

Als technisch rein gilt Zucker von solcher Reinheit, wie sie in dem bei der Herstellung von Zucker gebräuchlichen Verfahren erreicht wird; der Aschengehalt, auf Trockenstoff berechnet, darf 0,75 vom Hundert nicht übersteigen. Invertzucker ist das aus Rohr- oder Rübenzucker durch Spaltung mit Säuren gewonnene Gemenge von Traubenzucker und Fruchtzucker, das auch noch unverarbeiteten Rüben- oder Rohrzucker enthalten kann. Als Stärkezucker gilt der Zucker, der durch Einwirkung von Säure aus Stärke gebildet wird. Es ist zulässig, den Zucker auch in Form von wässrigen Lösungen zu verwenden.

§ 15

Als Wasser im Sinne des § 9 Abs. 1 des Gesetzes ist alles in der Natur vorkommende Wasser anzusehen. Eine Vorbehandlung des Brauwassers durch Entziehen des Eisengehalts, Entkeimen, Filtern, Kochen, Abdampfen ist allgemein gestattet. Eine Vorbehandlung des Brauwassers durch Zusatz von Mineralsalzen (z. B. kohlensauren oder schwefelsaurem Kalk- oder Kochsalz) oder von Kalkwasser kann das Landeszollamt bei nachgewiesenem Bedürfnis insoweit gestatten, als dadurch das Wasser keine andere Zusammensetzung erhält, als sie für Brauzwecke geeignete Naturwässer besitzen; die Stoffe müssen vor Beginn des Brauens zugesetzt worden. Ein Zusatz von Säure zum Brauwasser ist verboten, soweit nicht vom Senat Ausnahmen zugelassen werden.

§ 16

(1) Unter sichernden Maßnahmen darf das Landeszollamt die Verwendung von in der Brauerei selbst gewonnenen Rückständen der Bierbereitung gestatten. Die Verwendung von Rückständen, die bei der Bereitung obergärigen Bieres verbleiben, zu dem anderes Malz als Gerstenmalz oder zu dem Zucker verwendet wurde, ist bei der Bereitung untergärigen Bieres nicht zulässig.

(2) Der Oberbeamte kann unter sichernden Maßnahmen das Wiederaufkochen von Bier oder Würze gestatten.

(3) Bei der Bierbereitung in der Brauerei selbst abgefangene Kohlensäure darf dem Bier zugesetzt werden.

(4) Kohlensäure, die nur als Druckmittel beim Abziehen des Bieres und beim Ausschank des Bieres dient, darf allgemein verwendet werden.

§ 17

Ober- und untergäriges Bier

Als obergärig gelten die mit Auftrieb gebender (obergärigen) Hefe hergestellten, als untergärig die mit ausschließlich zu Boden gehender (untergärigen) Hefe bereiteten Biere.

§ 18

Zuckerverwendung

Zucker und aus Zucker hergestellte Farbmittel dürfen nur bei der Bereitung von solchem Bier verwendet werden, dessen Würze mit reiner obergäriger Hefe, also weder mit untergäriger Hefe noch mit einer aus obergäriger und untergäriger Hefe zusammengesetzten Mischhefe, angestellt worden ist. Das Landeszollamt kann jedoch im Bedürfnisfalle widerruflich gestatten, daß unter Zuckerverwendung oder aus Weizenmehl hergestellten obergärigen Bieren eine verhältnismäßig geringe Menge untergäriger Hefe oder untergäriger Kräusen (in Gärung befindlicher, mit untergäriger Hefe angestellter Würze) zum Zweck einer besseren Klärung oder zur Erzielung eines festeren Absetzens der Hefe zugesetzt wird. Die Genehmigung ist an folgende Bedingungen zu knüpfen:

a) Der Zusatz der untergärigen Kräusen darf 15 vom Hundert, der Zusatz der untergärigen Hefe 0,1 vom Hundert der Menge der mit reiner obergäriger Hefe angestellten Würze nicht überschreiten; an untergäriger Hefe dürfen jedoch nicht mehr als 50 vom Hundert der verwendeten Menge obergäriger Hefe zugesetzt werden;

b) untergärige Hefe oder untergärige Kräusen dürfen niemals in den Anstell- oder Gärbottichen zugesetzt werden, sondern wenn das Bier die Haupt- und Nachgärung in der Brauerei durchmacht, erst in den Gär- und Lagerfässern und auch hier erst, wenn keine Hefe mehr ausgestoßen wird und der auftretende, zarte weiße Schaum erkennen läßt, daß die Hauptgärung und der erste Teil der Nachgärung — die sogenannte beschleunigte Nachgärung — beendet ist. Wenn das Bier in der Brauerei nur angegoren wird, darf der Zusatz erst in den Versandgefäßen stattfinden.

Zu § 9 Abs. 5 des Gesetzes

§ 19

Besondere Biere, Ausfuhrbier

(1) Die nach § 9 Abs. 5 des Gesetzes zulässigen Abweichungen von den Vorschriften im § 9 Abs. 1 bis 4, für besondere Biere und für Bier, das nachweislich zur Ausfuhr bestimmt ist, unterliegen der Genehmigung des Landeszollamts und den von ihm angeordneten Bedingungen.

(2) Zur erstmaligen Zulassung von Abweichungen für jede Art der besonderen Biere bedarf das Landeszollamt der Zustimmung des Senats.

Zu § 9 Abs. 7 des Gesetzes

§ 20

Wasserzusatz zum Bier

(1) Unter das Verbot des § 9 Abs. 7 des Gesetzes fällt nicht ein Zusatz von Wasser zur Würze oder zum Bier, der in der Brauerei während des Brauverfahrens lediglich aus Gründen des Betriebes und nicht zum Zwecke der Verdünnung erfolgt. Als Wasserzusatz während des Brauverfahrens aus

Gründen des Betriebes gilt auch die Wassermenge, die nach dem Ausschlagen der Würze über die im Hopfenseiher gesammelten Hopfentreber zur Würzegewinnung gespritzt wird und nicht mehr als 1,5 vom Hundert der Menge der Ausschlagwürze ausmacht. Das Landeszollamt kann genehmigen, daß beim Überspritzen der Hopfentreber mehr Wasser verwendet wird, als aus Gründen des Betriebes erforderlich ist; die mehr verwendete Wassermenge ist im Sudbuch anzuschreiben.

(2) Ein Wasserzusatz zum Bier nach Feststellung des Extraktgehaltes der Stammwürze im Gärkeller, der innerhalb der Brauerei nicht nur aus Gründen des Betriebes vorgenommen wird, sondern eine Verdünnung bezweckt, bedarf der Genehmigung durch das Landeszollamt. Wird die Vergünstigung nicht nur für einzelne Fälle, sondern allgemein nachgesucht, so ist sie nur zu gewähren, wenn dazu ein durch die Betriebsverhältnisse der Brauerei begründetes Bedürfnis vorliegt.

(3) Wegen der Anschreibung des Wasserzusatzes im Sudbuch (§ 49) vergl. Nr. 10 und 11 der Anleitung.

Zu § 10 des Gesetzes

§ 21

Verkehr mit Bier

Ein Getränk, bei dem die Gärung durch Erhitzen unterbrochen ist, gilt als gegoren im Sinne des Gesetzes.

§ 22

(1) Wird Bier, das unter Verwendung von Zucker hergestellt ist, in Verkehr gebracht, so muß auf den Gefäßen (Fässern, Syphons, Kannen, Flaschen usw.) in deutlich lesbarer unverwischbarer Schrift an augenfälliger Stelle die Bezeichnung „Unter Zuckerverwendung hergestellt" angebracht sein. Bei Verwendung von Brennstempeln genügt die Bezeichnung „Mit Zucker".

(2) Wird Einfachbier in den Verkehr gebracht, so muß es auf den Gefäßen (Fässern, Syphons, Kannen, Flaschen uw.) in deutlich lesbarer unverwischbarer Schrift an augenfälliger Seite als solches bezeichnet sein.

(3) Die Bezeichnungen nach Abs. 1 und 2 sind auf den Gefäßen bis zur vollständigen Abgabe des Bieres an den Verbraucher zu erhalten; sie müssen auch in den Rechnungen, Anpreisungen und Ankündigungstafeln, soweit solche innerhalb der Ausschankstätten angebracht sind, enthalten sein.

Zu § 11 des Gesetzes

§ 23

Verbotene Zubereitungen

Das Verbot des § 11 des Gesetzes bezieht sich auf alle Zubereitungen, die nach ihrer Bezeichnung, Gebrauchsanweisung oder Anpreisung usw. zur Herstellung von Bier bestimmt sind oder verwendet werden können. Die Lösung einer der in § 9, Abs. 2, des Gesetzes bezeichneten Zuckerarten in Wasser gilt nicht als Zubereitung, wohl aber gelten als Zubereitungen Gemische von Lösungen verschiedener Zuckerarten oder von Zuckerlösungen mit Farbmitteln, Malzauszügen, Bier oder anderen Stoffen, ebenso Malzauszüge.

II. Überwachungsbestimmungen

Zu §§ 12 bis 19 des Gesetzes

§ 24

Betriebsleiter

(1) Ein Betriebsleiter zur Erfüllung der dem Betriebsinhaber obliegenden Verpflichtungen (§ 184 des Steuergrundgesetzes) ist auch dann zu bestellen, wenn der Betriebsinhaber zwar an der Leitung des Betriebes beteiligt ist, aber ihn nicht vollständig selbständig leitet, sei es, daß er häufig an der Leitung verhindert ist, sei es, daß er nur einen Teil des Betriebes selbst leitet; im zweiten Falle kann der Betriebsleiter für bestimmte Geschäfte, z. B. für die Führung des Sudbuches oder des Mahlbuches, bestellt werden.

(2) Im Bedürfnisfalle können je für bestimmte Geschäfte auch mehrere Betriebsleiter bestellt werden.

(3) In der Anzeige über die Bestellung des Betriebsleiters ist dessen Befähigung nachzuweisen. Auch ist die Anzeige von dem Vorgeschlagenen zum Zeichen des Einverständnisses mit zu unterschreiben.

(4) Über die Zulassung des Betriebsleiters entscheidet das Landeszollamt.

§ 25

Verkehr mit Brauereigefäßen

(1) Die Anzeige über die beabsichtigten Besitzwechsel von Brauereigefäßen sind der Zollstelle in doppelter Ausfertigung einzureichen. Eine Ausfertigung versieht die Zollstelle mit der Bescheinigung über die Anzeige und gibt sie dem Anmeldenden zur Aufbewahrung bei dem Brauereibelegheft zurück. Die zweite Ausfertigung nimmt die Zollstelle zu ihrem Belegheft. Sollen Brauereigefäße in einen anderen Zollamtsbezirk versandt werden, so ist die zweite Ausfertigung der Anzeige zuvor, gegebenenfalls mit den zugehörigen Vermessungsverhandlungen, der Zollstelle des Bestimmungsortes zu übersenden. Diese bescheinigt die Meldung auf der Anzeige und sendet sie an die Zollstelle des Absendungsortes zurück.

(2) Nach Versendung der Brauereigefäße hat der Brauereiinhaber die vorgeschriebenen Änderungsanzeigen zu erstatten (§ 33).

§ 26

Benutzung der Brauereigefäße zu anderen Zwecken; Verschließung von Brauereigefäßen

(1) Brauereigefäße dürfen zu anderen als den angemeldeten Zwecken nur mit Genehmigung des Oberbeamten benutzt werden.

(2) Sollen Gefäße amtlich verschlossen werden, so sind in der Regel Papierstreifen mit amtlichen Siegelabdrücken im Innern der Gefäße (Boden, Seitenflächen) zu befestigen. Der Brauereiinhaber ist für die Erhaltung der Verschlüsse verantwortlich.

(3) Die Abnahme der Verschlüsse zum Zwecke des Wiedergebrauches oder der Reinigung der Gefäße ist bei der Zollstelle schriftlich oder mündlich unter Angabe des gewünschten Zeitpunktes zu beantragen. Findet sich zu der angegebenen Zeit kein Aufsichtsbeamter zur Abnahme der Verschlüsse in der Brauerei ein, so kann der Brauereiinhaber nach Ablauf einer Stunde unter Zuziehung eines Zeugen die Verschlüsse selbst lösen.

(4) Die Anlegung und Abnahme der Verschlüsse haben der Aufsichtsbeamte oder der Brauereiinhaber und der Zeuge im Befundbuch (§ 69) unter Angabe von Tag und Stunde und unter Beisetzung des Namens zu vermerken.

§ 27

Entnahme von Proben

(1) Von dem zum Ausgang aus der Brauerei bestimmten — auch fremden — Bier sind von Zeit zu Zeit in Gegenwart des Brauereiinhabers oder dessen Vertreters drei gleichartige Proben zu entnehmen. Hieraus ist nach Maßgabe der in der Anlage A gegebenen Anleitung der Stammwürzegehalt des Bieres festzustellen. Dem Brauereiinhaber ist eine der drei Proben amtlich versiegelt als Gegenprobe zu belassen. Der Oberbeamte kann anordnen, daß nur eine Probe entnommen wird. In diesem Fall ist dem Brauereiinhaber auf Antrag eine amtlich versiegelte Gegenprobe zu belassen.

s. Anlage A

(2) Die Aufsichtsbeamten dürfen in den der Steueraufsicht unterliegenden Betrieben im Falle des Abs. 1 und für sonstige Zwecke Proben von Bier, Würze und Braustoffen unentgeltlich entnehmen.

§ 28

Anzeige des Brauereibesitzers und gemeinsame Betriebsführung

(1) Die im § 13, Abs. 1, des Gesetzes vorgeschriebene Anzeige ist der Zollstelle schriftlich in doppelter Ausfertigung zu erstatten. Die Zollstelle hat ein Stück an das Landeszollamt weiterzureichen.

(2) Eine besondere Anzeige gemäß Abs. 1 erübrigt sich, wenn der Betrieb innerhalb der vorgeschriebenen Fristen gemäß § 29, Abs. 1, oder § 34 angemeldet wird.

(3) Wegen der im § 13, Abs. 2, des Gesetzes vorgeschriebenen Anzeige vergl. § 4.

§ 29

Erstmalige Betriebsanmeldung

(1) Soll in einer Braustätte mit der erstmaligen Herstellung von Bier begonnen oder soll der Betrieb nach zeitweiligem Ruhen der Brauerei wieder aufgenommen werden, so hat der Brauereiinhaber die durch § 185 des Steuergrundgesetzes vorgeschriebene Anmeldung mindestens acht Tage vor Beginn des Betriebes durch Einreichung einer Nachweisung nach Muster 2 bei der Zollstelle in doppelter Ausfertigung zu erstatten.

Muster 2

(2) Zur Anmeldung der Brauereiräume und -Geräte sind nicht verpflichtet Personen, die nur für den ausschließlichen Bedarf des eigenen Haushalts ohne besondere Brauanlage Bier bereiten.

§ 30

Die Zollstelle hat die Nachweisung (§ 29, Abs. 1) nach Eintragung im das Brauereiverzeichnis (§ 31) dem Oberbeamten zu übersenden. Dieser hat ihren Inhalt an Ort und Stelle mit dem Bestande zu vergleichen, die Gefäße zu vermessen (§§ 58 ff.), das Ergebnis in die Nachweisung einzutragen und diese mit den Vermessungsverhandlungen der Zollstelle zurückzugeben. Nach Prüfung der Vermessungsverhandlungen (§ 62, Abs. 2) übermittelt die Zollstelle eine Ausfertigung der Nachweisung und der Vermessungsverhandlungen dem Brauereiinhaber, die andere Ausfertigung wird zum Belegheft der Zollstelle genommen.

§ 31

Brauereiverzeichnis und Belegheft

(1) Die Zollstelle hat ein Brauereiverzeichnis nach Muster 3 zu führen, in dem sämtliche nach § 29, Abs. 1, anmeldepflichtigen Brauereien nachgewiesen werden. Hausbrauer sind in einem Anhang zum Brauereiverzeichnis nachzuweisen.

Muster 3

(2) Außerdem führt die Zollstelle für jede Brauerei ein Belegheft. Zu diesem sind folgende Belege zu nehmen:

1. die Nachweisung der Räume, Gefäße und Geräte,
2. der Grundriß der Brauereiräume,
3. die Genehmigungsverfügung über den Aufstellungsort und die Einrichtung der Malzmühle mit der selbsttätigen Verwiegungsvorrichtung,
4. die Zeichnung und die Beschreibung der selbsttätigen Verwiegungsvorrichtung,
5. die Verhandlung über die Verschließung der Malzmühle und der selbsttätigen Verwiegungsvorrichtung,
6. die Vermessungsverhandlungen,
7. die Erklärungen über die Verwendung von Zucker, Farbebier und aus Zucker hergestellten Farbmitteln,
8. die Verfügungen über besondere Vergünstigungen und besondere Verhältnisse der Brauerei,
9. die Änderungsanzeigen.

Die Schriftstücke sind bei der Anlegung des Belegheftes in der angegebenen Reihenfolge, später hinzukommende Schriftstücke der Zeitfolge nach zu ordnen. Nicht mehr gültige Belege sind unter Beisetzung der Zeit und des Namens des Beamten zu durchkreuzen, aus dem Belegheft zu entfernen und in ein für jede Brauerei anzulegendes Sonderaktenheft zu verbringen.

(3) Eine Abschrift des Brauereiverzeichnisses ist dem Landeszollamt zu übersenden. Die Zollstelle hat vierteljährlich Änderungen des Verzeichnisses dem Landeszollamt anzuzeigen.

§ 32

Die an den Brauereiinhaber gelangenden Ausfertigungen der im § 31 aufgeführten Schriftstücke sind in einem Brauereibelegheft zu vereinigen, das mit festem Umschlag zu versehen und nach Bestimmung des Oberbeamten aufzubewahren ist. § 31, Abs. 2, Satz 3, gilt entsprechend. Nicht mehr gültige Belege entfernt der Oberbeamte aus dem Heft.

§ 33

Änderungen der Räume, Gefäße und Geräte

(1) Werden in Brauereien, die nach § 29, Abs. 1, anmeldepflichtig sind, vor oder nach Eröffnung des Betriebes Betriebsräume neu eingerichtet oder geändert, anmeldepflichtige Gefäße und Geräte angeschafft oder die vorhandenen abgeschafft, geändert oder in einen anderen Raum gebracht, so hat der Brauereiinhaber dies innerhalb der nächstfolgenden drei Tage anzuzeigen.

Muster 4

(2) Die im Abs. 1 vorgeschriebenen Anzeigen sind nach Muster 4 der Zollstelle in doppelter Ausfertigung einzureichen. Die eine Ausfertigung hat die Zollstelle mit der Bescheinigung über die erfolgte Anzeige zu versehen und dem Anmeldenden zur Aufbewahrung bei dem Brauereibelegheft zurückzugeben, die andere dem Oberbeamten vorzulegen.

(3) Der Oberbeamte hat sich von der Richtigkeit der Anzeige zu überzeugen, erforderlichenfalls für die Vermessung und Bezeichnung der Gefäße zu sorgen und die eingetretenen Änderungen in die in der Brauerei ausliegende Nachweisung der Räume, Gefäße und Geräte einzutragen; den Befund oder das Geschehene hat er auf der Änderungsanzeige zu bescheinigen. Sodann ist die Anzeige mit den etwa aufgenommenen Vermessungsverhandlungen an die Zollstelle zurückzugeben, die beim Brauereibelegheft aufbewahrte Änderungsanzeige aber zu entfernen.

(4) Die Zollstelle vermerkt die Änderung in der Nachweisung der Räume, Gefäße und Geräte und nimmt die Anzeige mit ihren Anlagen zu dem Sonderaktenheft (§ 31 Abs. 2).

(5) Hat der Oberbeamte einen anderen Beamten mit der Ausführung der erforderlichen Maßnahmen beauftragt, so hat er die von diesem in dem Brauereibelegheft gemachten Eintragungen bei seiner nächsten Anwesenheit zu prüfen und zu bescheinigen.

§ 34

Anmeldung durch einen neuen Brauereiinhaber

(1) Jeder Wechsel in der Person des Brauereiinhabers, z. B. durch Erbgang, Verkauf oder Verpachtung, ist der Zollstelle binnen acht Tagen vom neuen und in Fällen freiwilligen Übergangs auch vom bisherigen Brauereiinhaber schriftlich in doppelter Ausfertigung anzuzeigen. Der neue Brauereiinhaber hat innerhalb der gleichen Frist die Richtigkeit der gemäß § 29 Abs. 1 von dem Vorgänger abgegebenen Nachweisung schriftlich anzuerkennen oder eine neue Nachweisung abzugeben.

(2) Je ein Stück der Anzeige und des Anerkenntnisses (Abs. 1) werden den Belegheften der Zollstelle und der Brauerei einverleibt. Hinsichtlich der neuen Nachweisung (Abs. 1) ist, soweit erforderlich, nach § 30 zu verfahren.

§ 35

Benutzung der Malzmühle mit selbsttätiger Verwiegungsvorrichtung

(1) Brauereiinhaber, die gemäß § 14 des Gesetzes zur Aufstellung von Malzmühlen mit selbsttätiger Verwiegungsvorrichtung verpflichtet sind oder die freiwillig eine Malzmühle mit selbsttätiger Verwiegungsvorrichtung aufgestellt haben, dürfen zur Bierbereitung nur Malz verwenden, das auf der eigenen Malzmühle geschrotet worden ist.

(2) Mit Genehmigung des Oberbeamten kann eine Malzmühle zu anderen als den angemeldeten Zwecken oder von anderen benutzt oder geschrotetes Malz an andere abgelassen werden. Über die Menge des für andere geschroteten oder an andere abgegebenen geschroteten Malzes ist von dem Empfänger eine Bestätigung zu erteilen, die bei dem Mahlbuch aufzubewahren und mit diesem der Zollstelle einzureichen ist.

§ 36

Einrichtung der selbsttätigen Verwiegungsvorrichtung

(1) Der Senat bestimmt, welche selbsttätigen Verwiegungsvorrichtungen (geeichte selbsttätige Registrierwaagen) für die Verwiegung von Malz in Brauereien verwendet werden dürfen.

(2) Die Verwiegungsvorrichtungen müssen so eingerichtet sein, daß nach Abnahme des amtlichen Verschlusses (§ 37) die eigentliche Waage im unbelasteten und belasteten Zustand auf ihre Richtigkeit, ihre Empfindlichkeit und ihr genaues

Einspielen von den Aufsichtsbeamten geprüft werden kann. Sie müssen zu diesem Zwecke mit einer Vorrichtung versehen sein, durch die in einfacher Weise die Verbindung der eigentlichen Waage mit dem übrigen Getriebe der Vorrichtung gelöst werden kann.

(3) Der Zufluß von Malz muß von dem Augenblick an, in dem die Malzmenge in dem zu ihrer Aufnahme bestimmten Gefäß der Verwiegungsvorrichtung das Sollgewicht erreicht hat, bis zu dem Augenblick, in dem das entleerte Malzgefäß zur Aufnahme von neuem Malz wieder bereitsteht, selbsttätig abgesperrt sein. Es müssen Sicherungseinrichtungen dagegen getroffen sein, daß bei verschlossener Verwiegungsvorrichtung der Malzzufluß durch äußeren Eingriff vorzeitig geöffnet oder sein rechtzeitiges und vollständiges Schließen absichtlich oder unabsichtlich verhindert werden kann, ohne daß die Verwiegungsvorrichtung zum Stillstand kommt oder auf andere Weise die vorgekommene Störung den Aufsichtsbeamten bemerkbar gemacht wird.

(4) Die Verwiegungsvorrichtungen müssen wagerecht und so aufgestellt sein, daß sie durch Erschütterungen, die in der Nähe stehende Maschinen und dergl. hervorrufen, nicht gestört werden.

(5) Sie müssen mit einem Mantel aus Eisenblech derart umgeben sein, daß nach Anlegung des amtlichen Verschlusses eine beabsichtigte Störung oder Beeinflussung der Wägungen von außen her ausgeschlossen sind.

(6) Es müssen Vorkehrungen getroffen sein, die ein gleichmäßiges Einfließen des Malzes bewirken und Störungen des richtigen Ganges der Verwiegungsvorrichtung verhindern.

(7) Die Frist, innerhalb der die Nacheichung der selbsttätigen Verwiegungsvorrichtung vorzunehmen und zu widerholen ist, beträgt 3 Jahre.

§ 37

Amtlicher Verschluß

(1) Malzmühlen und selbsttätige Verwiegungsvorrichtungen werden in der Regel durch von der Zollstelle gelieferte Zollschlösser verschlossen. Die Zollschlösser verbleiben im Eigentum der Zollverwaltung.

(2) Über die Verschlußanlage hat der Oberbeamte eine Verhandlung aufzunehmen und der Zollstelle zu übersenden. Die Zollstelle hat von der Verhandlung eine beglaubigte Abschrift zu fertigen und dem Brauereiinhaber zur Aufnahme in das Brauereibelegheft zuzusenden. Die Urschrift ist zum Belegheft der Zollstelle zu nehmen.

§ 38

Andere zum Schroten von Malz geeignete Vorrichtung

(1) Wollen Brauereiinhaber außer der zum Schroten des Braumalzes genehmigten Malzmühle mit selbsttätiger Verwiegungsvorrichtung noch andere, für sonstige Zwecke bestimmte zum Schroten von Malz geeignete Vorrichtungen (Futterschrotmühlen) beschaffen, so haben sie dies dem Oberbeamten schriftlich in doppelter Ausfertigung anzuzeigen.

(2) Die Vorrichtungen können nach näherer Bestimmung des Oberbeamten zeitweise unter amtlichen Verschluß gesetzt, auch kann angeordnet werden, daß sie nur unter amtlicher Aufsicht benutzt werden dürfen.

(3) Je ein Stück der Anzeige und der etwa aufgenommenen Verschlußverhandlung werden zu den Beleghеften der Zollstelle und der Brauerei genommen.

§ 39

Beschädigungen von Malzmühlen mit selbsttätiger Verwiegungsvorrichtung

(1) Beschädigungen der Malzmühle oder der selbsttätigen Verwiegungsvorrichtung, die die Benutzung unterbrechen oder die Sicherheit des Verwiegungsergebnisses mindern, Unregelmäßigkeiten in der Tätigkeit der Verwiegungsvorrichtung sowie Verletzung des amtlichen Verschlusses haben Brauereiinhaber ohne Verzug und jedenfalls vor Ablauf von 24 Stunden dem Oberbeamten anzuzeigen. Wenn der amtliche Verschluß verletzt oder sonst die Sicherheit des Verwiegungsergebnisses gefährdet ist oder wenn die Verwiegungsvorrichtung die Tätigkeit versagt oder unregelmäßig ausübt, darf bis zum Eintreffen eines Aufsichtsbeamten nur unter Zuziehung eines Zeugen Malz auf der Malzmühle

geschrotet werden. Das Gewicht des geschroteten Malzes ist in diesem Fall unter Mitwirkung des zugezogenen Zeugen besonders festzustellen und im Mahlbuch (§ 40) anzuschreiben.

(2) Sofort nach dem Eintreffen der Anzeige bei dem Oberbeamten, spätestens aber innerhalb 24 Stunden, ist der Sachverhalt amtlich an Ort und Stelle zu ermitteln, die schadhafte oder unzuverlässige Verwiegungsvorrichtung außer Betrieb zu setzen und zur Ausbesserung, Neuaufstellung oder Wiederherstellung der beschädigten Malzmühle eine angemessene Frist zu gewähren. Das Gewicht etwaiger Vorräte an bereits geschrotetem Malz ist festzustellen. Die einstweilige Benutzung der Malzmühle ohne Verwiegungsvorrichtung ist, wenn es zur Verhütung einer Betriebsstörung erforderlich ist, unter sichernden Maßnahmen zu gestatten.

(3) Über das Ergebnis der Ermittelungen und die getroffenen Anordnungen ist eine Verhandlung aufzunehmen. Der Oberbeamte hat, wenn er die Verhandlung nicht selbst aufgenommen hat, den Tatbestand und die Zweckmäßigkeit der getroffenen Maßnahmen in allen wichtigen Fällen an Ort und Stelle nachzuprüfen.

(4) Die Verhandlung ist dem Landeszollamt vorzulegen.

§ 40

Mahlbuch

Muster 5

Jedes Schroten von Malz auf einer mit selbsttätiger Verwiegungsvorrichtung versehenen Malzmühle ist in das nach Muster 5 zu führende Mahlbuch einzutragen. Die Eintragung muß von dem Brauereiinhaber oder dem Betriebsleiter eigenhändig vollzogen, das Mahlbuch sorgfältig an dem vom Oberbeamten bestimmten Ort aufbewahrt und den Aufsichtsbeamten jederzeit vorgelegt werden.

§ 41

Genossenschaftsmühlen

Im Falle des § 15 des Gesetzes ist für die bei dem Betriebe der Malzmühle und der selbsttätigen Verwiegungsvorrichtung zu beobachtenden Verpflichtungen ein verantwortlicher gemeinschaftlicher Vertreter zu bestellen, der für die sämtlichen, an der Genossenschaftsmühle beteiligten Brauereien ein gemeinsames Mahlbuch zu führen hat.

§ 42

Erklärung und Buchführung über die Verwendung von Zucker usw.

(1) Wer Zucker oder aus Zucker hergestellte Farbmittel zur Bierbereitung verwenden will, hat hierüber mindestens 3 Tage vor der erstmaligen Verwendung bei der Zollstelle eine schriftliche Erklärung in doppelter Ausfertigung einzureichen. In dieser Erklärung ist die Gattung der zu verwendenden Stoffe, der Abschnitt der Bierbereitung, in dem sie verwendet werden sollen, sowie ferner anzugeben, in welcher Gestalt (ob ganz oder zerkleinert, trocken oder aufgelöst) der Zucker verwendet wird.

(2) Nach Prüfung der Erklärung durch den Oberbeamten ist eine Ausfertigung dem Brauereiinhaber zur Aufnahme in das Brauereibelegheft zu übersenden, die zweite Ausfertigung in das Belegheft der Zollstelle einzureihen.

(3) Bei dem Betrieb ist die Erklärung genau zu befolgen; dauernde Änderungen in der Art der Verwendung sind mindestens 3 Tage vor der ersten Abweichung von der abgegebenen Erklärung durch eine neue Erklärung in doppelter Ausfertigung anzuzeigen. Soll von dem Inhalt der Erklärung nur für einzelne bestimmte Einmaischungen abgewichen werden, so ist dies der Zollstelle anzumelden.

§ 43

Muster 6

(1) Über die zur Bierbereitung bestimmten Vorräte an Zucker und aus Zucker hergestellten Farbmitteln ist eine Zuckerverwendungsbuch nach Muster 6 zu führen.

(2) Das Landeszollamt kann anordnen, daß über die nicht zur Bierbereitung bestimmten Vorräte an Zucker und aus Zucker hergestellten Farbmitteln besondere Anschreibungen geführt, und daß diese Stoffe von den im Abs. 1 genannten getrennt gelagert werden. § 44 findet Anwendung.

§ 44

(1) Der Oberbeamte hat zweimal im Jahr, sofern nicht öfter Veranlassung gegeben ist, unter Zuziehung des Brauereiinhabers oder Betriebsleiters eine Bestandsaufnahme der zur Bierbereitung bestimmten Vorräte an Zucker und aus Zucker hergestellten Farbmitteln vorzunehmen. Der Istbestand ist hierbei durch Verwiegung zu ermitteln. Der Sollbestand ist aus den An- und Abschreibungen festzustellen, wobei zu prüfen ist, ob die Anschreibungen mit den bei dem Zuckerverwendungsbuch gegebenenfalls noch aufzubewahrenden Rechnungen, Frachtbriefen usw., die Abschreibungen mit den Eintragungen im Sudbuch übereinstimmen.

(2) Die festgestellten Fehl- und Mehrmengen sind vom Oberbeamten im Zuckerverwendungsbuch ab- oder anzuschreiben, nachdem über ihre Ursachen Ermittelungen angestellt worden sind. Ergeben sich hierbei Anhaltspunkte für das Vorhandensein strafbarer Handlungen, insbesondere nach § 21 des Gesetzes, so ist eine Verhandlung aufzunehmen und mit Belegen dem Landeszollamt vorzulegen.

§ 45

Bezeichnung der Gefäße

(1) Der Brauereiinhaber hat jedes in die Nachweisung (§ 29 Abs. 1 und § 34 Abs. 1) aufgenommene Gefäß mit Nummer und Raumgehalt in Übereinstimmung mit der Nachweisung deutlich zu bezeichnen, diese Bezeichnung zu erhalten und nötigenfalls zu erneuern.

(2) Die Bezeichnung ist an dem Gefäß an einer in die Augen fallenden Stelle mit Ölfarbe oder in anderer dauerhafter Weise anzubringen. Ist dies nicht möglich, so ist sie in gleicher Weise außerhalb des Gefäßes so anzubringen, daß ihre Zugehörigkeit zu dem Gefäß sofort erkennbar ist.

(3) Die näheren Anordnungen trifft der Oberbeamte.

§ 46

Aufbewahrung der Vorräte an Braustoffen

(1) Vorräte an Zucker, soweit sie nach dem Ermessen der Zollbehörde den Bedarf des eigenen Haushalts des Brauereiinhabers oder -Leiters übersteigen, sowie an Malz, Malzschrot oder aus Zucker hergestellten Farbmitteln, dürfen nur an bestimmten vom Oberbeamten genehmigten Orten aufbewahrt werden.

(2) Der Aufbewahrungsort für die Vorräte an Malzschrot soll sich tunlichst nahe der Waage und den Maischgefäßen befinden.

(3) Der Aufbewahrungsort für Zucker und aus Zucker hergestellte Farbmittel muß sich außerhalb der Braustätte, Gär-, Lager- und Abfüllräume sowie der Räume, in denen abgefülltes Bier bis zum Ausgang aus der Brauerei aufbewahrt wird, befinden und derart gelegen sein, daß die Überführung solcher Stoffe von ihrem Aufbewahrungsort nach den vorgenannten Räumen und der Braustätte der Aufmerksamkeit eines in der Brauerei anwesenden Aufsichtsbeamten und der in der Brauerei beschäftigten Personen nicht würde entgehen können. Das Landeszollamt kann unter sichernden Bedingungen Ausnahmen zulassen, wenn in der Brauerei ausschließlich obergäriges Bier unter Verwendung solcher Stoffe hergestellt wird.

(4) Als Bedarf des eigenen Haushalts gilt ein Vorrat, wie er in gleichartigen Haushaltungen desselben Ortes den dortigen Lebensgewohnheiten entsprechend für den Wirtschaftsbedarf gehalten zu werden pflegt.

(5) Die Aufbewahrungsorte (Abs. 1) sind durch eine Tafel mit dauerhafter Inschrift kenntlich zu machen.

§ 47

Lagerung, Abfüllung und Abgabe fertigen Bieres

(1) Fertiges, unversteuertes Bier darf nur in vom Oberbeamten genehmigten Räumen gelagert, abgefüllt und aus solchen abgegeben werden.

(2) Die Räume müssen so beschaffen und gelegen sein, daß eine unbefugte Entnahme von Bier möglichst erschwert ist.

§ 48

Versandgefäße

(1) In Fässern darf Bier aus der Brauerei nur dann entfernt werden, wenn die Fässer amtlich geeicht und mit dem Eichstempel und einer Nummer versehen sind. Die gleiche Nummer darf in derselben Brauerei nur einmal benutzt werden. Auf den Fässern muß die Brauerei, in der das Bier hergestellt ist, bezeichnet und das Jahr der Eichung und der Raumgehalt in Litern angegeben sein. Die Bezeichnung der Brauerei und der Faßnummer hat auf den Fässern durch Einbrennen oder durch Auftragen mit dauerhafter nicht verwischbarer Farbe zu erfolgen. Bei Stahlfässern können diese Angaben in die Faßwandung oder in mit ihr festvernietete Metallschilder eingeschlagen werden. In besonderen Fällen kann das Landeszollamt anordnen, daß der Brauereiinhaber über sämtliche Fässer ein Verzeichnis führt, das Faßnummer, Jahr der Eichung und Raumgehalt ersehen läßt. Das Verzeichnis hat der Brauereiinhaber auf dem laufenden zu halten und den Aufsichtsbeamten auf Verlangen jederzeit vorzulegen.

Muster 7

(2) In anderen Gefäßen als Fässern darf Bier aus der Brauerei nur entfernt werden, wenn diese Gefäße vorher nach Art und durchschnittlichem Raumgehalt unter Angabe des erfahrungsgemäß vorkommenden Mindest- und Höchstraumgehalts sowie unter Hinterlegung von Mustern angemeldet worden sind. Dabei gelten Gefäße, deren Abweichungen im Raumgehalt auf Zufälligkeiten bei der Herstellung beruhen, als Gefäße der gleichen Größe. Die Anmeldung hat durch Vorlage eines nach Muster 7 zu führenden Verzeichnisses an den Oberbeamten zu erfolgen. Die Anmeldungen hat der Aufsichtsbeamte nach näherer Anordnung des Oberbeamten nachzuprüfen; das Ergebnis ist im Verzeichnis zu vermerken. Auf den Gefäßen muß der Name und Ort der Brauerei, in der das Bier hergestellt ist, angegeben sein. Die Angabe kann auch durch festangebrachte gedruckte Zettel erfolgen. Im Falle des § 52 Abs. 1 kann der Oberbeamte gestatten, daß Würze oder Bier auch in anderen als den angemeldeten Gefäßen aus der Brauerei entfernt wird (das sogenannte Auslitern im Handverkauf).

§ 49

Buchführung

Brauereiinhaber haben folgende Bücher zu führen:

Muster 8

Muster 9

1. das Sudbuch nach Muster 8,

2. das Biersteuerbuch nach Muster 9.

§ 50

Abschreibungen im Sudbuch und Zuckerverwendungsbuch

(1) Werden eingemaischte Malz- und Zuckermengen, Würze oder noch nicht steuerpflichtig gewordenes Bier innerhalb der Brauerei vernichtet oder stellt sich heraus, daß ihre Weiterverarbeitung zu Bier oder ihre Verwertung als Bier nicht möglich ist, so hat der Brauereiinhaber den Tatbestand und die Ursachen der Vernichtung oder Untauglichkeit dem Oberbeamten binnen 24 Stunden schriftlich anzuzeigen.

(2) Der Oberbeamte oder der von ihm beauftragte Aufsichtsbeamte hat sobald als möglich den Tatbestand unter Zuziehung des Brauereiinhabers oder Betriebsleiters festzustellen.

(3) Die beschädigten, verdorbenen oder aus anderen Gründen zur Bierherstellung und -verwertung untauglichen Maische-, Würze- oder Biermengen sind unter amtlicher Aufsicht zu vernichten oder zur Bierbereitung oder Verwertung als Bier unbrauchbar zu machen (§ 7 Abs. 3) und alle Anordnungen zu treffen, die zur Ausschließung eines Mißbrauchs notwendig erscheinen.

(4) Über das Ergebnis der Ermittelungen und die getroffenen Anordnungen ist eine Verhandlung aufzunehmen. Der Oberbeamte hat, wenn er die Verhandlung nicht selbst aufgenommen hat, den Tatbestand und die Zweckmäßigkeit der getroffenen Anordnungen — in allen wichtigen Fällen an Ort

und Stelle — nachzuprüfen. Er verfügt, sofern Bedenken nicht bestehen, die erforderlichen Abschreibungen in den Büchern. In wichtigen Fällen hat er die Verhandlung mit einem Auszug aus dem Sudbuch und erforderlichenfalls dem Zuckerverwendungsbuch dem Landeszollamt vorzulegen.

§ 51

Steuererhebung

(1) Die Zollstelle schreibt im Biersteuerbuch, sobald es ihr der Brauereiinhaber eingesandt hat (Nr. 4 der Anleitung zu Muster 9), soweit erforderlich, gemäß § 7 Abs. 6 das Rückbier ab und berechnet sodann die Biersteuer unter Benutzung des Vordrucks zum Biersteuerbuch.

(2) Auf die Höhe der anzuwendenden Biersteuersätze ist von Einfluß

1. die in der Brauerei im Rechnungsjahr erzeugte Biermenge (§ 2),
2. die Gattung des Bieres (§ 3 Abs. 2 des Gesetzes).

(3) Für die Steuerberechnung ist hinsichtlich der Bemessung der anzuwendenden Steuersätze von der im abgelaufenen Monat erzeugten Biermenge nur der Teil zu berücksichtigen, für den die Steuer geschuldet wird; die Biersteuer ist hierbei in der Reihenfolge zu berechnen, daß zuerst das Einfachbier, dann das Vollbier und zuletzt das Starkbier anzusetzen ist.

(4) Sodann ist die gesamte Biermenge festzustellen, die vom Beginn des Rechnungsjahres an bis zum Schluß des abgelaufenen Monats erzeugt ist. Diese Gesamtmenge ist der nächsten Steuerberechnung zugrunde zu legen.

(5) Der festgesetzte Steuerbetrag ist dem Steuerschuldner unter Verwendung eines Vordrucks nach Muster 10 unverzüglich mitzuteilen (§ 205 des Steuergrundgesetzes).

Muster 10

(6) Der Steuerschuldner ist zur Einzahlung der fälligen Steuer (§ 5 des Gesetzes) verpflichtet, auch wenn ihm eine Zahlungsaufforderung bis zum Fälligkeitstag nicht erteilt ist.

§ 52

Entfernen von Würze oder noch nicht fertigem Bier aus der Brauerei

(1) Der Oberbeamte kann bei vorhandenem Bedürfnis gestatten, daß Würze oder Bier in unvollständig vergorenem Zustand aus der Brauerei entfernt wird. Die Würze oder das unfertige Bier sind beim Entfernen aus der Brauerei als fertiges Bier zu versteuern. Das Landeszollamt kann zulassen, daß Würze, die zur Herstellung von anderen Erzeugnissen als Bier bestimmt ist, unter den erforderlichen Sicherungsmaßnahmen steuerfrei belassen wird.

(2) Soll Würze oder noch nicht fertiges Bier in eine andere Brauerei zum Zwecke der weiteren Verarbeitung verbracht werden, so ist es in der letzteren Brauerei gemäß § 53 Abs. 2 zu behandeln.

§ 53

Handel mit fremdem Bier, Einbringen von Bier

(1) Brauereiinhaber ,die mit fremdem Bier Handel treiben oder fremdes Bier in die Brauerei einbringen wollen, haben die Genehmigung des Oberbeamten einzuholen, der die erforderlichen Überwachungsmaßnahmen trifft.

(2) Auf das eingebrachte Bier finden die für Rückbier geltenden Bestimmungen (§ 7) Anwendung.

(3) Der Oberbeamte kann Inhabern stillgelegter Brauereien, die ausschließlich mit fremdem Bier handeln und solches Bier in ihre Brauerei einbringen, die Führung des Biersteuer- und Rückbierbuchs erlassen.

§ 54

Bestandsaufnahme

(1) In nicht abgefundenen, im Betrieb befindlichen Brauereien hat der Oberbeamte unter Mitwirkung eines zweiten Aufsichtsbeamten im Laufe eines Rechnungsjahres zweimal unvermutet eine Bestandsaufnahme vorzunehmen. Weitere Bestandsaufnahmen kann das Landeszollamt anordnen.

(2) Den Zeitpunkt der Bestandsaufnahme bestimmt der Oberbeamte unter tunlichster Berücksichtigung der Betriebsverhältnisse der Brauerei.

§ 55

(1) Zu der Bestandsaufnahme ist der Brauereiinhaber oder Betriebsleiter hinzuzuziehen.

(2) Bei der Bestandsaufnahme sind die in der Brauerei vorhandenen Würze- und Biermengen festzustellen, in die überwachungspflichtige Biermenge umzurechnen und mit den abzuschließenden Büchern zu vergleichen. Die Vorräte an Würze und Bier können an Hand einer vom Brauereiinhaber vorzulegenden Bestandsanmeldung probeweise ermittelt werden.

(3) Über die Bestandsaufnahme ist eine Verhandlung aufzunehmen. Ergeben sich bei der Bestandsaufnahme Fehlmengen, so sind deren Ursachen in der Verhandlung zu erläutern.

(4) Die Verhandlung über die Bestandsaufnahme ist dem Landeszollamt vorzulegen, das wegen der Versteuerung der Fehlmengen nach § 16 des Gesetzes entscheidet. Die in der Brauerei geführten Bücher hat der Brauereiinhaber nach dem Ergebnis der Bestandsaufnahme zu berichtigen. Die Verhandlung über die Bestandsaufnahme verbleibt bei dem Belegheft der Zollstelle.

§ 56

Bierausschank einer Brauerei

(1) Soll in örtlicher Verbindung mit einer Brauerei oder mit einem ihrer anmeldepflichtigen Betriebsräume ein Ausschank von Bier betrieben werden, so muß der Ausschankraum von den Betriebsräumen vollständig getrennt sein. In einem derartigen Ausschankraum darf nur Bier in den in § 48 genannten Gefäßen eingebracht werden. Vor der Einbringung muß das Bier im Biersteuerbuch angeschrieben worden sein.

(2) Der Oberbeamte kann im Bedarfsfalle weitere Überwachungsmaßnahmen anordnen.

§ 57

Nachschau

(1) Die Befugnis der Aufsichtsbeamten zur Nachschau (§ 187 des Steuergrundgesetzes) erstreckt sich auf sämtliche Betriebs- und Lagerräume einer Brauerei einschließlich der Aufbewahrungsorte für Malz, Malzschrot und Zuckerstoffe (§ 46 Abs. 3), auf die an die Brauerei anstoßenden, mit ihr in Verbindung stehenden Räume, ferner auf die Räume, in denen ein Ausschank von Bier in Verbindung mit einer Brauerei betrieben wird sowie auf alle Fahrzeuge der Brauerei, mit denen Bier befördert wird.

(2) Den Aufsichtsbeamten müssen die im Abs. 1 bezeichneten Räume von 6 bis 21 Uhr, und, wenn in ihnen gearbeitet wird, jederzeit zugänglich sein.

(3) Die Aufsichtsbeamten sind insbesondere berechtigt, die zum Betriebe der Brauerei bestimmten Geräte und Gefäße einschließlich der Lager-, Fuhr- und Versandgefäße, nachzumessen und zu stempeln, die zum Wiegen der Braustoffe bestimmten Waagen und Gewichte sowie die zur Vermessung der Würze- und Biermengen bestimmten Geräte zu prüfen und im Bedarfsfalle deren Richtigstellung zu veranlassen, die Vorräte an Braustoffen nachzuwiegen und die erzeugten Würze- oder Biermengen sowie deren Extraktgehalt festzustellen.

§ 58

Vermessung der Gefäße

(1) Die Gefäße, in denen die Menge der Ausschlagwürze ermittelt werden soll, sind auf nassem Wege zu vermessen.

(2) Alle übrigen Gefäße sind auf trockenem Wege zu vermessen. Das Landeszollamt kann jedoch auch für diese Gefäße die nasse Vermessung anordnen. Das Landeszollamt kann bei diesen Gefäßen von einer Vermessung ganz absehen, wenn sie entbehrlich erscheint und gegen die Richtigkeit des in der Nachweisung (§ 29 Abs. 1) angegebenen Inhalts keine Bedenken bestehen.

(3) Die nasse Vermessung kann mit Genehmigung des Landeszollamts unterbleiben, wenn sie mit besonderen Schwierigkeiten oder Kosten verknüpft sein würde und die steuerliche Überwachung der Brauerei auch ohne sie hinreichend gesichert ist.

§ 59

Ausführung der Vermessung

(1) Nasse Vermessungen hat der Oberbeamte unter Zuziehung eines anderen Aufsichtsbeamten, trockene Vermessungen der Oberbeamte oder ein anderer Aufsichtsbeamter vorzunehmen. Der Brauereiinhaber oder Betriebsleiter hat

der Vermessung beizuwohnen und ihre Richtigkeit durch Unterzeichnung der Verhandlung (§ 62) anzuerkennen.

(2) Die trockene Vermessung erfolgt nach einer amtlich zu liefernden Anleitung.

(3) Bei der nassen Vermessung haben die Beamten darauf zu achten, daß das Gefäß völlig dicht und leer ist und auf seinen Unterlagen fest aufliegt.

(4) Sind die Unterlagen des Gefäßes verrückbar, z. B. bei Kühlschiffen, die zum leichteren Ablassen des Bieres auf der einen Seite gehoben werden können, so hat der Brauereiinhaber Einrichtungen zu treffen, durch welche die Lage, die das Gefäß bei der nassen Vermessung hatte, genau festgehalten wird und jederzeit leicht wieder hergestellt werden kann.

§ 60

(1) Ein zur Feststellung der Menge der Ausschlagwürze (§ 58 Abs. 1) dienendes Gefäß wird in der Weise vermessen, daß es mit vorher abgemessenem kalten Wasser (nicht über plus 15° C) bis zum Überlaufen gefüllt und dann zur Gegenprüfung das Gewicht des Wassers beim Ablassen aus dem Gefäß festgestellt wird. Die beiden Ergebnisse werden miteinander verglichen, wobei 100 Kilogramm des abgelaufenen Wassers gleich 1 Hektoliter zu rechnen sind. Das Landeszollamt kann im einzelnen gestatten, daß anstelle des vorbezeichneten Verfahrens eine zweimalige Vermessung stattfindet. Ergibt sich bei der Gegenprüfung eine Abweichung von mehr als 3 vom Hundert, so muß eine nochmalige Vermessung stattfinden, deren Ergebnis endgültig ist.

(2) Ist das Gefäß mit einer Schwimmvorrichtung ausgestattet, so kann, wenn die in das Gefäß eingemessenen Wassermengen mit den Anzeigen der Schwimmervorrichtung übereinstimmen, von der Verwiegung des abzulassenden Wassers oder von einer zweimaligen Vermessung abgesehen werden.

(3) Die nasse Vermessung anderer als der im § 58 Abs. 1 bezeichneten Gefäße kann auch in der Weise geschehen, daß das Gefäß vorher bis zum Überlaufen mit kaltem Wasser gefüllt und das abfließende Wasser gemessen wird.

§ 61

(1) Zum Abmessen des Wassers müssen die Beamten geeichte Gefäße verwenden. Es ist gestattet, Hilfsgefäße zu benutzen, die vorher mit geeichten Gefäßen genau ausgemessen sind. Auch die Verwendung einer amtlich geprüften Eichvorrichtung ist zulässig.

(2) Im Endergebnis bleiben bei der Vermessung von Gefäßen über 5000 Liter Rauminhalt Bruchteile eines halben Hektoliters, sonst Bruchteile eines Liters außer Betracht.

(3) Die Wassermengen werden an einem vom Brauereiinhaber zu liefernden Maßstab oder einer anderen ähnlichen Einrichtung in Abschnitten, die eine tunlichst genaue Ablesung gestatten und die bei Gefäßen über 5000 Liter Rauminhalt höchstens 1 Hektoliter, bei kleineren Gefäßen höchstens ein halbes Hektoliter betragen sollen, fortlaufend festgestellt. Der Meßstab ist gegen Änderung oder Vertauschung amtlich zu sichern. Er muß aus dunklem Eichenholz gefertigt, mindestens 3 Zentimeter breit und, falls er mehr als 1 Meter lang ist, von quadratischem Querschnitt sein. Er darf nur glatt gehobelt, nicht poliert und muß am unteren Ende beschlagen sein. Erforderlichenfalls ist er mit einer Vorrichtung zum Einhängen am oberen Rande des Gefäßes zu versehen. Der Meßstab muß stets an der gleichen Stelle und bis zu der gleichen Tiefe eingeführt werden. Diese Stelle, die Meßstelle, wird am Rande des Gefäßes durch eine Marke (Zollblei) gekennzeichnet. Wenn nötig, muß zum Zweck einer stets gleichmäßigen Einführung des Meßstabes an dem Gefäß eine Führungsklammer angebracht werden. Kann wegen der Form des Gefäßes ein gerader Meßstab nicht verwendet werden, so hat der Brauereiinhaber einen der Form des Gefäßes genau angepaßten Meßstab zu beschaffen. Der Meßstab und die seinen richtigen Gebrauch sichernden Einrichtungen sind vom Brauereiinhaber unversehrt zu er-

halten, der Meßstab ist stets an dem vom Oberbeamten bestimmten Ort aufzubewahren.

(4) Der Brauereiinhaber ist dafür verantwortlich, daß die vermessenen Gefäße mit festem Standort — unbeschadet der durch ihren Gebrauch bedingten Lageänderung (§ 59 Abs. 4) — in der bei der Vermessung festgestellten Lage erhalten bleiben. Unbeabsichtigte Lageänderungen sind sofort nach ihrer Wahrnehmung, beabsichtigte innerhalb 3 Tagen nach ihrer Ausführung der Zollstelle mit Änderungsanzeige zu melden.

§ 62

Vermessungsverhandlungen

(1) Über die Vermessung sind für jedes Gefäß zwei gleichlautende Verhandlungen nach einem vom Landeszollamt vorzuschreibenden Muster (11 oder 12) aufzunehmen und von der Zollstelle dem Landeszollamt zur Prüfung vorzulegen.

(2) Die geprüften Ausfertigungen sind der Zollstelle zurückzugeben, die eine zu ihrem Belegheft nimmt und die andere dem Brauereiinhaber zur Einverleibung in das Belegheft der Brauerei übersendet.

§ 63

Nachvermessung

Vermessene Gefäße, deren Rauminhalt, fester Standort oder Lage geändert worden oder bei denen eine solche Änderung zu vermuten ist, sind neu zu vermessen.

§ 64

Reinigung und Prüfung der selbsttätigen Verwiegungsvorrichtung

(1) Nach Anordnung des Oberbeamten hat der Brauereiinhaber von Zeit zu Zeit die inneren Teile der Verwiegungsvorrichtung und der Malzmühle mittels geeigneter, von ihm bereit zu haltender Werkzeuge (Handfeger, Handblasebalg usw.) von dem sich ansammelnden Staub unter amtlicher Aufsicht reinigen zu lassen.

(2) Außer bei der Eichung und Nacheichung ist die eigentliche Waage (§ 36 Abs. 2) im unbelasteten Zustand mindestens einmal jährlich von dem Aufsichtsbeamten auf ihre Empfindlichkeit und ihr genaues Einspielen zu prüfen und erforderlichenfalls neu abzugleichen.

(3) Von Zeit zu Zeit — bei Verwiegungsvorrichtungen, die täglich arbeiten, wenigstens einmal vierteljährlich — haben die Aufsichtsbeamten zu prüfen, ob der Malzzufluß (§ 36 Abs. 3) rechtzeitig selbsttätig abgesperrt wird, d. h. ob nach der selbsttätigen Absperrung des Malzzuflusses und vor der selbsttätigen Entleerung des Malzgefäßes die belastete eigentliche Waage, nachdem ihre Verbindung mit dem übrigen Getriebe der Vorrichtung gelöst ist, sich im Gleichgewicht befindet. Ist dies nicht der Fall, so ist die Vorrichtung, durch welche die Einlauföffnung abgesperrt wird, entsprechend richtig zu stellen.

(4) Wie bei der Prüfung und Abgleichung der leeren Waage (Abs. 2) und bei der Prüfung und Richtigstellung der Absperrvorrichtung (Abs. 3) zu verfahren ist, insbesondere durch welche Handgriffe die Verbindung zwischen der eigentlichen Waage und dem übrigen Getriebe der Verwiegungsvorrichtung gelöst und wieder hergestellt sowie wie die selbsttätige Entleerung des Malzgefäßes verhindert und wieder herbeigeführt wird, muß in der von dem Brauereiinhaber zu liefernden und im Belegheft aufzubewahrenden Beschreibung der selbsttätigen Verwiegungsvorrichtung oder in einer ebenfalls von dem Brauereiinhaber zu liefernden und im Belegheft aufzubewahrenden besonderen Anleitung genau angegeben sein.

§ 65

Prüfung der Waagen und Gewichte

Die zur Verwiegung der Braustoffe vorhandenen Waagen und Gewichte sind von Zeit zu Zeit zu prüfen. Ergeben sich Zweifel an ihrer Richtigkeit, so kann der Oberbeamte die sofortige Nacheichung verlangen.

§ 66

Prüfung der Brauereien

(1) Bei der regelmäßigen Nachschau in den Brauereien haben die Aufsichtsbeamten sich eine möglichst genaue Kenntnis der Betriebsführung zu verschaffen.

(2) Sie haben sich insbesondere davon zu überzeugen,

1. daß keine unzulässigen Stoffe zur Bierbereitung verwendet werden und nicht verbotswidrig Wasser zum Bier zugesetzt wird;
2. daß die Braustoffe nur an den dazu bestimmten Orten und in den zulässigen Mengen aufbewahrt werden;
3. daß die Eintragungen im Sudbuch und in den sonst zu führenden Büchern und Anschreibungen rechtzeitig und vollständig gemacht werden und mit dem Befund in der Brauerei übereinstimmen;
4. daß Bier nur in den zugelassenen Räumen gelagert, abgefüllt und nur in den zulässigen Gefäßen aus der Brauerei entfernt wird;
5. daß das aus der Brauerei ausgehende Bier hinsichtlich Gattung und Menge mit den Eintragungen im Biersteuerbuch übereinstimmt und die einzelnen Biergattungen der Vorschrift im § 3 Abs. 2 des Gesetzes entsprechen.

(3) Zahl und Art der in den Brauereien vorzunehmenden Prüfungen regelt das Landeszollamt. Jedoch haben die Aufsichtsbeamten mindestens monatlich einmal die Menge der Ausschlagwürze und den Extraktgehalt der Ausschlag- und Anstellwürze zu ermitteln. Die Ermittelungen haben unvermutet zu erfolgen. Dem Brauereiinhaber ist Gelegenheit zu geben, den Ermittelungen beizuwohnen.

(4) Die Menge der bei einer Einmaischung gewonnenen Ausschlagwürze ist vor dem Ablassen (Ausschlagen) aus der Braupfanne mit dem amtlichen Meßstab zu ermitteln. Das Abmessen der Würze soll unmittelbar vor dem Ausschlagen und dann vorgenommen werden, wenn das Sieden beendet ist und der Würzespiegel sich beruhigt hat. Der Meßstab ist stets an der besonders gekennzeichneten Stelle einzuführen.

(5) Zur Feststellung des Extraktgehalts der Ausschlag- und der Anstellwürze haben sich die Beamten stets einer geeichten Zuckerspindel zu bedienen. Von Zeit zu Zeit sind die Anzeigen dieser Spindel mit denen der amtlichen Spindel zu vergleichen. Die zur Ermittelung des Extraktgehalts der Ausschlagwürze benötigte Probe ist aus der Braupfanne unmittelbar vor dem Ausschlagen mit einem Metallzylinder, sofern ein solcher in der Brauerei vorhanden ist, oder mit einer vorher gründlich zu reinigenden, zu erwärmenden und mit der Würze auszuspülenden Flasche zu entnehmen. Der Metallzylinder oder die Flasche sind sorgfältig zu verschließen und sodann in einem mit kaltem Wasser gefüllten Gefäß bis auf annähernd plus 20° C abzukühlen. Für die Spindelung der Würzeprobe ist ein vom Brauereiinhaber zu beschaffendes Standglas zu benutzen, das gut zu reinigen, auszutrocknen, senkrecht aufzustellen und fast bis zum Rande mit der abgekühlten und vorher abgeseihten Würze zu befüllen ist. Zur Feststellung des Extraktgehalts der Anstellwürze ist ähnlich zu verfahren; die Probe ist hierbei entweder dem Sammelgefäß oder, sofern dies nicht möglich ist, den Gärbottichen möglichst vor dem Zusetzen der Hefe, spätestens aber binnen sechs Stunden nach der Befüllung zu entnehmen. Im letzteren Fall ist darauf zu sehen, daß die Probe der durchschnittlichen Beschaffenheit der der Anstellwürze entspricht.

§ 67

(1) Für jede Brauerei, ausgenommen die Hausbrauer, ist der zutreffende Schwund, das ist der Gesamtverlust an Würze und Bier, der bei der Bierbereitung vom Ausschlagen der Würze aus der Braupfanne bis zum Abfüllen des Bieres auf die Versandgefäße entsteht, nach Maßgabe der Anlage B vom Oberbeamten zu ermitteln. Weicht nach der Betriebsweise einer Brauerei der Schwund verschiedener Biergattungen wesentlich von einander ab, so ist der Schwund für die einzelnen Biergattungen getrennt zu ermitteln. Dem Brauereiinhaber ist Gelegenheit zu geben, zu dem Ergebnis der Ermittelungen Stellung zu nehmen.

Anlage B

(2) Der Schwund wird nach Prüfung des Antrages des Oberbeamten vom Landeszollamt nach Hundertteilen der Ausschlagwürze festgesetzt.

(3) Sofern die Betriebsverhältnisse einer Brauerei hierzu nicht früher Anlaß bieten, ist auf Grund der Bierbestandsaufnahme zu prüfen, ob der Schwund neu festzusetzen ist.

(4) Der für eine Brauerei vom Landeszollamt festgesetzte Schwundsatz ist dem Brauereiinhaber unter Angabe der auf die einzelnen Betriebsabschnitte entfallenden Schwundteile schriftlich mitzuteilen.

§ 68

Wird in örtlicher Verbindung mit einer Brauerei ein Ausschank von Bier betrieben, so ist von Zeit zu Zeit die Einhaltung der Bestimmungen im § 56 nachzuprüfen.

§ 69

Muster 13

(1) Das Ergebnis der Nachschau und sonstigen Prüfungen haben die Aufsichtsbeamten jeweils in ein Befundbuch nach Muster 13 einzutragen. In den in der Brauerei geführten Büchern ist auf die Eintragung im Befundbuch zu verweisen.

(2) Das Befundbuch ist vom Brauereiinhaber an dem vom Oberbeamten bestimmten Platz sorgfältig aufzubewahren.

§ 70

Für die Aufbewahrung der in der Brauerei zu führenden Bücher sind auf Verlangen des Oberbeamten geeignete Behältnisse zur Verfügung zu stellen.

§ 71

Vorführungspflicht

Die Bestimmungen der Verordnung betreffend die Vorführungspflicht monopolabgabenpflichtiger Waren vom 31. März 1927 (G.Bl. 1927 S. 129) finden auf die Vorführungspflicht von Bier sinngemäße Anwendung.

III. Buchführung der Zollstellen

§ 72

Muster 14
Muster 15

(1) Die Zollstelle hat ein Brauereibetriebsgegenbuch nach Muster 14 und ein Biersteuergegenbuch nach Muster 15 zu führen.

(2) Einnahmen an Biersteuer sind in der für Biersteuer vorgesehenen Spalte des Einnahmetagebuchs für alleinige Rechnung Danzigs, dessen Muster die Zollkassenordnung vorschreibt, zu buchen.

IV. Statistik

§ 73

Jährliche Nachweisungen

Die Zollstellen haben dem Landeszollamt die während des vorhergegangenen Jahres in den Brauereien ihres Bezirks verbrauchten Braustoffmengen sowie die Biermengen getrennt nach Einfach-, Voll- und Starkbier anzuzeigen, die im gleichen Zeitraum zu versteuern und steuerfrei abzulassen waren.

Danzig, den 30. Mai 1935.

Der Senat der Freien Stadt Danzig

Huth Dr. Hoppenrath

Zollamt I ....

Muster 1
(BierSt D.B.
§ 7 Abs. 2)

Rückbierbuch

der .... Brauerei ....

in ....

für den Monat ....

Anleitung.

1. Bier, für das eine Steuerschuld entstanden ist, ist, wenn es in die Brauerei, in der es hergestellt worden ist, zurückgebracht wird (Rückbier), sogleich in die Spalten 1 bis 13 dieses Buches einzutragen; hierbei ist in den Spalten 6, 8 und 9 die Menge des in den Gefäßen tatsächlich enthaltenen Bieres anzugeben. Das Bier ist sodann wie unversteuertes zu behandeln.

2. Die Spalten 14 bis 20 sind sogleich nach dem Wiederausgang oder der Wiederaufnahme des Rückbieres in den Betrieb auszufüllen.

3. Soll Rückbier unter amtlicher Aufsicht vernichtet oder unbrauchbar gemacht werden, so ist dies binnen drei Tagen nach dem Wiedereingang des Bieres bei dem Aufsichtsbeamten mündlich oder schriftlich zu beantragen. Der Aufsichtsbeamte hat die Vernichtung oder Unbrauchbarmachung gleichzeitig unter Ausfüllung der Spalten 14 und 21 bis 23 in Spalte 26 zu vermerken.

4. Das Rückbierbuch ist auch zur Anschreibung von fremdem Bier (§ 53 D.B.) zu benutzen, das mit Genehmigung des Oberbeamten in die Brauerei eingebracht worden ist; die vorstehenden Bestimmungen sind entsprechend anzuwenden. Im Bedarfsfall kann das Landeszollamt gestatten, daß statt der Nummer und des Raumgehalts der einzelnen Fässer in Spalten 5 und 6 die Zahl und der Gesamtraumgehalt der an einem Tage in die Brauerei gebrachten Fässer angeschrieben wird, wenn es sich um Bier der gleichen Gattung und Art handelt und die Eintragung mit einer von der abgebenden Brauerei gefertigten und unterschriftlich vollzogenen Aufstellung belegt wird, aus der Nummer und Raumgehalt der einzelnen Fässer ersichtlich sind. In Spalte 13 ist auf die Aufstellung, die mit fortlaufender Nummer zu versehen und bei dem Rückbierbuch aufzubewahren ist, zu verweisen.

5. Der Brauereiinhaber hat das Rückbierbuch fortlaufend am Ende jeder Seite aufzurechnen, am Monatsschluß mit Zeitangabe abzuschließen, die noch nicht abgeschriebenen Biermengen als „Übertrag" in das Rückbierbuch für den folgenden Monat zu übertragen und das Rückbierbuch zusammen mit dem Biersteuerbuch der Zollstelle einzureichen. Dieser in das neue Rückbierbuch übernommene Übertrag ist bei der späteren Absetzung im Biersteuerbuch (Nr. 6 der Anleitung) nicht zu berücksichtigen, da er schon früher abgesetzt worden ist.

6. Die Zollstelle setzt die in den Spalten 10 bis 12 des Rückbierbuches angeschriebenen Biermengen im Biersteuerbuch ab und vermerkt das Geschehene in Spalte 24. Können die Biermengen auch durch Umrechnung (§ 7, Absatz 7 der Durchführungsbestimmungen) nicht oder nicht vollständig abgesetzt werden, so sind die nicht abgesetzten Mengen in die Spalten 10 bis 12 des folgenden Rückbierbuches mit andersfarbiger Tinte zu übertragen und bei der nächsten Absetzung im Biersteuerbuch zu berücksichtigen.

7. Rückbierbücher, die im abgelaufenen Monat ohne Eintragungen geblieben sind, sind für den folgenden Monat weiterzuführen. In diesem Falle hat der Brauereiinhaber beim Abschluß des Biersteuerbuches zu bestätigen, daß Rückbier in die Brauerei nicht eingebracht worden ist.

(Linke Seite)

Laufende Nummer	Tag des Zugangs	Zugang an Rückbier										
		Des zurückliefernden Kunden		in Fässern Der Fässer		in Flaschen usw. Der Flaschen			Davon waren			Grund der Rückkunft
		Name	Wohnort	Nummer	tatsächlicher Inhalt	Zahl	tatsächlicher Inhalt		Einfachbier	Vollbier	Starkbier	
					l		einzeln l	im ganzen hl | l	hl | l	hl | l	hl | l	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

(Rechte Seite)

Tag des Abgangs	Abgang an Rückbier									Die Mengen in Spalte 10 bis 12 sind abgesetzt im Biersteuerbuch unter Nr.	Bemerkungen	
	Wiederausgang ohne Umfüllung und ohne Bearbeitung			In den Betrieb wieder aufgenommen			Unter amtlicher Aufsicht vernichtet oder unbrauchbar gemacht				des Brauereiinhabers	des Aufsichtsbeamten
	Einfachbier	Vollbier	Starkbier	Einfachbier	Vollbier	Starkbier	Einfachbier	Vollbier	Starkbier			
	hl | l	hl | l	hl | l	hl | l	hl | l	hl | l	hl | l	hl | l	hl | l			
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26

Anlage A
(Bier St.D.B. § 27)

Anleitung
zur Feststellung des Stammwürzegehalts beim Bier.

Die Untersuchung zur Berechnung des Stammwürzegehalts erstreckt sich auf die Ermittlung der Zuckerspindelanzeigen vor und nach dem Entgeisten des Bieres. Hieraus wird der Stammwürzegehalt berechnet. Die bei der Untersuchung zu benutzenden Zuckerspindeln und Meßkolben müssen geeicht sein.

1. Spindelung vor dem Entgeisten.

(1) 500 g Bier werden von ihrem Kohlensäuregehalt durch mindestens dreimaliges kräftiges Schütteln in halbgefüllter Flasche möglichst befreit und nach jedem Schütteln durch Umgießen in ein anderes Gefäß mit Luft in Berührung gebracht. Soweit nötig, ist die Probe schließlich durch ein doppeltes Faltenfilter von Papier zu filtrieren.

(2) An diese Vorbereitung der Probe muß die Spindelung unmittelbar angeschlossen werden. Hierzu wird die Probe zunächst mit Hilfe eines Wärmemessers auf tunlichst genau + 20° C gebracht, keinesfalls darf sie während der Untersuchung weniger als 15° C oder mehr als 25° C Wärme haben. Weicht die Angabe des Wärmemessers von + 20° C ab und ist die Spindel nicht mit einer Hilfseinteilung versehen, die in roten Ziffern eine an der Spindelablesung anzubringende Verbesserung angibt, so sind für jeden Wärmegrad Abweichung von + 20° C 0,05 Hundertteile hinzuzufügen oder abzuziehen, je nachdem der Wärmemesser über oder unter + 20° C anzeigt. Als Spindeln dienen Zuckerspindeln mit einer Teilung nach 0,1 Gewichtsteilen im Hundert, die 0,9 bis 14,6 oder 9,9 bis mindestens 25,5 Gewichtsteile im Hundert umfaßt. Das benutzte Standglas soll eine lichte Weite von 38 bis 40 mm haben.

(3) Hinsichtlich der Spindelungen ist folgendes zu beachten:

(4) Das sorgfältig gereinigte Gerät (Zuckerspindel) wird oben an der Kuppe der Spindel angefaßt und langsam in die Flüssigkeit eingesenkt.

(5) Sofern die Zuckerspindel nach ihrer Aufschrift (vgl. § 21 der Eichordnung vom 8. November 1911 in der Fassung der Verordnung vom 10. 11. 31, G.Bl. 1931 S. 766) nicht für Ablesung von oben eingerichtet ist, wird ihre Anzeige von unten abgelesen. Bei der Ablesung von unten gilt die Linie als Anzeige, in der der Flüssigkeitsspiegel die Spindel schneidet, bei der Ablesung von oben die Linie, in der der Flüssigkeitswulst aufzuhören scheint. Bei der Untersuchung von Bieren, deren starke Färbung eine Ablesung von unten unmöglich macht, sind stets Spindeln mit Ablesung von oben zu benutzen. Die Zuckerspindelanzeige des entkohlensäuerten Bieres gibt den scheinbaren Extraktgehalt (Es) des Bieres an.

Beispiele:

1. In einer hellen Würze zeige die für Ablesung von unten abgeglichene Spindel 4,4 Hundertteile, der Wärmemesser + 25° C an. Dann ist die Ablesung um $5 \times 0{,}05 = 0{,}25$ zu erhöhen, so daß sich ein Gehalt der Würze von 4,65 Gewichtsteilen in Hundert ergibt.
2. In einem fertigen dunklen Bier zeige die für „Ablesung von oben" abgeglichene Spindel 2,2 Hundertteile, der Wärmemesser + 18° C an. Die wahre Angabe der Spindel ist demnach 2,2 vermindert um $0{,}05 \times 2$, der Gehalt beträgt also 2,1 Gewichtsteile in Hundert.
3. In einer undurchsichtigen Würze zeige die Spindel mit dem Vermerk auf dem Stempel „Ablesung von oben" 7,9 Hundertteile, der Wärmemesser + 24° C an. Eine in roter Schrift am Wärmemesser angebrachte Hilfsteilung hat an der Stelle 24° C die Angabe, daß der Spindelablesung 0,21 Hundertteile hinzuzufügen sind. Der Gehalt der Würze ist demnach $7{,}9 + 0{,}21$, das sind 8,11 oder abgekürzt 8,1 Gewichtsteile in Hundert.

2. Spindelung der Probe nach dem Entgeisten.

Man wiegt in einem Glaskolben genau 500 g Bier, das mit Hilfe eines Wärmemessers auf tunlichst genau + 20° C gebracht ist, ab, bringt es unter vorsichtigem Nachspülen mit etwa 2×10 ccm Wasser in eine flache Porzellanschale und dampft es bei etwa + 60 bis 65° C mit ganz kleiner

Flamme auf die Hälfte bis ein Drittel ein. Kochen des Bieres ist hierbei zu vermeiden, um ein Ausscheiden der Eiweißkörper zu verhüten. Man läßt dann das Bier auf Zimmerwärme erkalten, bringt den Inhalt der Schale unter Nachspülen in den Glaskolben zurück und füllt mit destilliertem Wasser wieder auf die ursprüngliche Menge von genau 500 g auf. Man schüttelt gut durch und spindelt bei möglichst genau + 20° C im Meßglas. Abweichungen des Wärmegrades von + 20° C werden wie bei 1 berücksichtigt. Die Zuckerspindelanzeige gibt den wirklichen Extraktgehalt des Bieres (Ew) an.

3. Berechnung des Stammwürzegehalts.

Aus den beiden Zuckerspindelanzeigen Es und Ew berechnet sich der Extraktgehalt der Stammwürze E nach folgender Gleichung:

$$E = (Ew - Es) \times 4{,}3 + Ew.$$

Beispiel:

Zuckerspindelanzeige des Bieres . . . . Es = 4,6 v. H.
Zuckerspindelanzeige des entgeisteten Bieres . . . . . Ew = 6,12 v. H.

Wenn man diese Werte in vorstehende Gleichung einsetzt, so erhält man

$$E = (6{,}12 - 4{,}6) \times 4{,}3 + 6{,}12 = 12{,}65 \text{ v. H.}$$

(Seite 1)

Zollamt I ....   **Muster 2**
(Bier St. D. B. § 29 Abs. 1)

Nr. .... des Brauereiverzeichnisses.

Nachweisung

der Räume, Gefäße und Geräte

der .... Brauerei ....

in ....

Anleitung.

1. Der Brauereiinhaber hat diese Nachweisung spätestens acht Tage vor Beginn des erstmaligen Betriebes in doppelter Ausfertigung bei der Zollstelle einzureichen und darin nach Maßgabe des Vordrucks genau und vollständig anzugeben, auch dann, wenn die zum Betriebe der Brauerei gehörigen Räume örtlich getrennt sind

   unter I. die Sudräume, Gärkeller, Lagerkeller und Abfüllräume; ferner die geschlossenen Räume, offenen Hallen und Höfe, in denen Braustoffe, Würze oder Bier aufbewahrt, gelagert, umgefüllt oder sonstwie bearbeitet oder verladen werden, und Örtlichkeiten der vorgenannten Art, an denen anmeldepflichtige Geräte ihren regelmäßigen Stand- oder Aufbewahrungsort haben oder Versandgefäße aufbewahrt werden;

   unter II. sämtliche Maisch-, Koch-, Kühl- und Gärgefäße und -geräte, die Lager- und Fuhrfässer sowie die Pumpen und Rohrleitungen für Würze und Bier;

   unter III. die dem Verwiegen der Braustoffe dienenden Waagen und Gewichte und die Malzmühle mit selbsttätiger Verwiegungsvorrichtung sowie andere zum Schroten von Malz geeignete Vorrichtungen.

2. Ein Grundriß der Brauereiräume ist beizufügen, in dem die Gerätestellung, der Aufstellungsort der Malzmühle und die Vorrichtungen zur Beförderung des geschroteten Malzes zum Sudhaus einzuzeichnen sind. Die zur Lagerung, Abfüllung und Abgabe von Bier dienenden Räume sind in dem Grundriß als solche zu bezeichnen.

3. Der Ort für die Aufstellung der Waage, der Malzmühle, anderer zum Schroten von Malz geeigneter Vorrichtungen und für die Aufbewahrung des Malzes, Malzschrotes, Farbebiers, Zuckers, Süßstoffs und der aus Zucker hergestellten Farbmittel, ferner die zur Lagerung, Abfüllung und Abgabe von Bier aus der Brauerei dienenden Räume unterliegen der Genehmigung des Oberbeamten; die Genehmigung ist auf der letzten Seite und auf dem Grundriß zu vermerken.

4. Die unter 1 I nachzuweisenden Räume sind fortlaufend anzuziffern.

5. Die Nachweisung ist am Schluß mit Tagesangabe und Namensunterschrift zu versehen.

6. Der Brauereiinhaber erhält die eine Ausfertigung der Nachweisung mit der amtlichen Bescheinigung versehen zurück und hat sie dem Brauereibelegheft einzuverleiben.

7. Im Lauf des Betriebes kann der Oberbeamte die Einreichung einer neuen Nachweisung fordern.

(Seite 2)

I. Anmeldepflichtige Räume.

Laufende Nr.	Der Räume: Benennung und Bestimmung	Der Räume: Lage	Bemerkungen
1	2	3	4

(Seite 3)

II. Anmeldepflichtige Geräte.

Der Geräte: Stand oder Aufbewahrungsort in Raum Nr.	Der Geräte: Benennung	Der Geräte: Nummer	Der Geräte: Raumgehalt Liter	Zu- und Abgang: Zugang: Tag	Zu- und Abgang: Zugang: Bescheinigung des Aufsichtsbeamten	Zu- und Abgang: Abgang: Tag	Zu- und Abgang: Abgang: Bescheinigung des Aufsichtsbeamten	Bemerkungen
1	2	3	4	5	6	7	8	9

(Seite 4) III. Waagen, Malzsteuermühlen, selbsttätige Verwiegungsvorrichtungen usw.

Zahl und Benennung	Tragfähigkeit oder Größe der einzelnen Schüttung	Zugehörige Gewichte	Aufstellungsort	Bemerkungen
1	2	3	4	5
				Besichtigt und genehmigt
				den 19
				(Name und Diensteigenschaft des Oberbeamten.)

IV. Genehmigungspflichtige Orte.

1. Aufbewahrungsort:
   a) für Malz: In Raum Nr. ....,
   b) für Malzschrot: In Raum Nr. ....,
   c) für Zucker: In Raum Nr. ....,
   d) für Farbebier: In Raum Nr. ....,
   e) für aus Zucker hergestellte Farbemittel: In Raum Nr. ....
2. Lagerräume für fertiges unversteuertes Bier sind die unter I Nr. .... aufgeführten ....
3. Zur Abfüllung und Abgabe von Bier sind die oben unter I Nr. .... aufgeführten Räume bestimmt, und zwar ....
4. Das Rückbier und das eingebrachte fremde Bier lagern ....

.................., den .... 19.....

Genehmigungsvermerke des Oberbeamten:

(Unterschrift des Brauerei-Inhabers.)

Zollamt I ....

Muster 3
(Bier St. D. B. § 31 Abs. 1).

Brauereiverzeichnis

Anleitung.

1. Die angemeldeten Brauereien sind fortlaufend nach der Buchstabenfolge des Ortes der Brauerei einzutragen.
2. Die Zollstelle trägt, sobald die Nachweisung der Räume, Gefäße und Geräte einer neu errichteten Brauerei eingeht, den Namen und Ort der Brauerei und des Eigentümers, des Brauereiinhabers sowie des etwa bestellten Betriebsleiters (§ 24 der Durchführungsbestimmungen) ein; ist ein Betriebsleiter nur für bestimmte Geschäfte bestimmt, so ist dies zu vermerken.
3. Als Brauereieigentümer ist der einzutragen, der über den Brauereibetrieb dauernd zu verfügen berechtigt ist, also z. B. der Grundstückseigentümer, wenn er die Brauerei als solche verpachtet, dagegen der Mieter, wenn er die leeren Räume gemietet und in ihnen eine Brauerei erst neu errichtet hat.
4. Bei Änderungen sind die bisherigen Eintragungen rot zu streichen und die neuen Angaben darüber- oder danebenzusetzen.
5. Soweit Betriebshandlungen nur in besonderen, genehmigungspflichtigen Räumen stattfinden dürfen, ist in Spalte 10 ein entsprechender Vermerk aufzunehmen. Wird eine eigene Braustätte nicht oder wird die vorhandene Braustätte von mehreren für eigene Rechnung brauenden Personen benutzt, so ist dies ebenfalls in Spalte 10 zu vermerken.
6. Wird eine Brauerei gänzlich abgemeldet, so ist die Eintragung rot zu streichen und der Tag der Abmeldung in Spalte 10 anzugeben. Bleiben zu Brauzwecken geeignete Braupfannen zurück, so ist die Brauerei in eine besondere Abteilung des Brauereiverzeichnisses aufzunehmen.
7. Zwischen den Eintragungen ist für Ergänzungen Raum zu lassen.

(2. Seite)

Lfd. Nr.	Der			
	Name	Ort Straße, Haus-Nr.	Eigentümer	Inhaber
1	2	3	4	5

(3. Seite)

Brauerei		Wirtschaftliche Zusammengehörigkeit (§ 3 Abs. 3 des Gesetzes) mit (Name und Wohnort der Person oder Gesellschaft)	In der Brauerei wird vorwiegend unter- / ober- gäriges Bier hergestellt	Bemerkungen
Betriebsleiter	Betriebsweise (Brauerei mit oder ohne Malzsteuermühlen)			
6	7	8	9	10

Zollamt I ....

Muster 4
(Bier St. D B. § 33)

Aenderungsanzeige

Ich / Wir zeige an, daß

...., den .... 19..........

(Unterschrift des Brauereiinhabers)

Die vorstehende Anzeige ist heute abgegeben worden.

...., den .... 19..........

Zollamt I

(Stempelabdruck) (Unterschrift)

Bemerkungen der Aufsichtsbeamten:

...., den .... 19..........

(Unterschriften)

Anleitung.

1. Der Brauereiinhaber hat, wenn
   a) neben den bisher angemeldeten Räumen oder statt solcher andere für den Betrieb der Brauerei bestimmt, oder
   b) Maisch-, Koch-, Kühl- oder Gärgefäße oder -geräte sowie Lager- und Fuhrfässer neu angeschafft oder die vorhandenen abgeschafft, geändert oder in einen anderen Raum gebracht werden,

   die Änderungsanzeige, in zwei Ausfertigungen ausgefüllt, innerhalb der nächsten drei Tage nach der Änderung der Zollstelle einzureichen. Jedoch ist zu beachten, daß Änderungen, die an die Genehmigung des Oberbeamten geknüpft sind (Anleitung zu Muster 2 Nr. 3) erst ausgeführt werden dürfen, wenn sich der Oberbeamte mit der Ausführung einverstanden erklärt hat, und daß Brauereigefäße an andere erst abgegeben werden dürfen, wenn die beabsichtigte Abgabe zuvor der Zollstelle angezeigt und die Anzeige von dieser bestätigt worden ist.
2. Der Brauereiinhaber erhält eine Ausfertigung mit der Bescheinigung der Zollstelle versehen zurück und hat sie zu dem Brauereibelegheft zu bringen.

Zollamt I ....

Muster 5
(Bier St. D. B. § 40)

Mahlbuch

der .... Brauerei ....

in ....

für das ...... Viertel des Rechnungsjahrs 19..........

Anleitung.

1. Sind in einer Brauerei mehrere Malzmühlen mit selbsttätigen Verwiegungsvorrichtungen vorhanden, so ist für jede ein besonderes Mahlbuch zu führen.
2. Die Eintragungen in den Spalten 1 bis 4 sind von dem Brauereiinhaber unmittelbar vor Beginn der Vermahlung, die Eintragungen in den Spalten 5 bis 7 unmittelbar nach Beendigung der Vermahlung zu bewirken. Werden verschiedene Malzarten vermahlen (Gerstenmalz und anderes Malz) oder wird Malz zu anderen Zwecken als zur Bierbereitung geschrotet, so sind die Malzarten oder die Malzmengen getrennt aufzuschütten unter jedesmaliger Eintragung in Spalte 4 und 5 (§ 35 B. St. D. B.).
3. In Spalte 6 ist, solange die Malzmühle und die selbsttätige Verwiegungsvorrichtung richtig arbeiten und keine Verschlußverletzung vorliegt, der Unterschied zwischen den Anzeigen des Zählwerkes (Spalte 5 nach Abzug von Spalte 4) einzutragen. Tritt eine Störung im Gange der selbsttätigen Verwiegungsvorrichtung ein oder ist der Verschluß verletzt worden, so ist ohne Verzug und jedenfalls vor Ablauf von 24 Stunden Anzeige an den Oberbeamten zu erstatten; die Vermahlung darf sodann nur im Beisein eines Zeugen fortgesetzt werden. Die Menge des geschroteten Malzes ist in diesem Falle durch besondere Verwiegung zu ermitteln und die so ermittelte Menge in Spalte 6 unter Mitbeurkundung durch den zugezogenen Zeugen einzutragen.
4. Das Buch ist fortlaufend am Ende jeder Seite aufzurechnen, am Schluß des Vierteljahres von dem Buchführer (Brauereiinhaber oder Betriebsleiter) abzuschließen, der Stand des Zählwerkes am Schluß des Vierteljahres (letzte Eintragung in Spalte 5) nach Spalte 5 des Mahlbuches für das folgende Vierteljahr zu übertragen, die Übertragung in beiden Mahlbüchern zu bescheinigen und das abgeschlossene Mahlbuch unaufgefordert der Zollstelle spätestens bis zum zweiten Werktage des neuen Vierteljahres einzureichen.

Laufende Nr.	Tag der Vermahlung	Gattung der vermahlenen Braustoffe	Stand des Zählwerks beim Beginn der Vermahlung	Stand des Zählwerks nach Beendigung der Vermahlung	Menge der vermahlenen Braustoffe kg	In Fällen des § 35 Abs. 2 und § 41 Bier St D.B. Name u. Wohnort desjenigen, für dessen Rechnung die Vermahlung stattfindet	Bemerkungen des Brauereiinhabers oder Betriebsleiters	Bemerkungen der Aufsichtsbeamten
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Zollamt I .... **Muster 6**
(Bier St. D. B. § 43)

Zuckerverwendungsbuch

der .... Brauerei ....

in ....

für das ...... Viertel des Rechnungsjahrs 19..........

Anleitung.

1. Auf Seite 1 unten ist die Art der Zuckerstoffe anzugeben, die zur Bierbereitung vorrätig gehalten werden. Werden verschiedene Arten Zucker usw. zur Bierbereitung verwendet, so ist für jede Art eine besondere Abteilung anzulegen und auf Seite 1 des Buches die Seitenzahl der Abteilung zu vermerken.

2. Unter „Zugang" ist jede Post, sobald sie in die Brauerei eingebracht ist, nach dem Reingewicht in ganzen oder zehntel Kilogramm einzutragen. Jeder Zugang ist mit den über den Bezug lautenden Rechnungen, Frachtbriefen usw. zu belegen. Bis zur Prüfung durch den Oberbeamten sind die Belege bei dem Buch geordnet aufzubewahren.

3. Der „Abgang" ist gleichfalls nach dem Reingewicht in ganzen und zehntel Kilogramm zu buchen, sobald der Zucker usw. aus dem Lager, sei es zur Verwendung bei der Bierbereitung, sei es zu anderen Zwecken, entnommen wird. Jede Entnahme zu anderen Zwecken als zur Bierbereitung muß vorher vom Oberbeamten genehmigt werden. Die Genehmigung ist in Spalte 11 zu vermerken.

4. Wird der Zucker usw. bei der Bierbereitung verwendet, ehe die Menge der Ausschlagwürze im Sudhaus festgestellt ist, so ist die Zucker- usw. Entnahme in den Spalten 4 und 5, bei späterer Verwendung aber in den Spalten 6, 7 und 8 als Abgang nachzuweisen.

5. Die Spalten 7 und 8 sind nur auszufüllen, wenn Farbebier verwendet oder wenn Zucker in flüssiger Form oder gelöst nach dem in Nr. 4 angegebenen Zeitpunkt der Würze oder dem Bier zugesetzt und dabei als Lösungsmittel des Zuckers nicht ein Teil der Würze oder des Bieres selbst benutzt wird. Wird der Würze oder dem Bier Farbebier zugesetzt oder Zucker in der Form von wässeriger Lösung, so ist dies außerdem in den Spalten 22 und 23 des Sudbuchs (Muster 8) einzutragen. Zuckerstoffe, die nach dem in Nr. 4 angegebenen Zeitpunkt der Würze oder dem Bier trocken zugesetzt und daher nur in Spalte 6 des Abgangs zu vermerken sind, sind am Vierteljahresschluß in einer Summe auch in Spalte 22 des Sudbuchs anzuschreiben. In der Bemerkungsspalte des Sudbuchs ist zu dieser Eintragung auf das Zuckerverwendungsbuch zu verweisen.

6. Der Oberbeamte ist befugt, unter Zuziehung des Brauereiinhabers oder Betriebsleiters jederzeit den Soll- und den Istbestand zu ermitteln.

7. Das Zuckerverwendungsbuch ist nach näherer Bestimmung des Oberbeamten aufzubewahren und den Aufsichtsbeamten stets zugänglich zu halten.

8. Dient das Buch nur zum Nachweis von Farbebier, so ist der Titel in „Farbebierverwendungsbuch" zu ändern.

9. Das Buch ist fortlaufend am Ende jeder Seite in Spalte 7 des Zugangs und in Spalten 4, 6 und 9 des Abgangs vom Brauereiinhaber aufzurechnen und am Vierteljahresschluß abzuschließen, der Bestand durch Absetzung des Gesamtabgangs (Spalten 4, 6 und 9) von der Schlußsumme der Spalte 7 des Zugangs zu bilden und dieser Bestand im Zuckerverwendungsbuch für das nächste Vierteljahr vorzutragen. Das abgeschlossene Buch ist bis zum zweiten Werktag des nächsten Monats der Zollstelle einzureichen.

(Linke Seite)

Seite ....

Zucker= usw. Gattung ....

Zugang

Laufende Nummer	der Einbringung in das Brauereigrundstück: Tag	der Einbringung in das Brauereigrundstück: Stunde	der aufgenommenen Packstücke: Zahl und Art	der aufgenommenen Packstücke: Bezeichnung	der aufgenommenen Packstücke: Rohgewicht kg	Rohgewicht 1/10	Reingewicht des Zuckers oder Farbebiers kg	Reingewicht 1/10	Herkunft des Zuckers oder Farbebiers (Name und Wohnort der Verkäufer usw.)	Bezeichnung der Belege und Bemerkungen
1	2	3	4	5	6		7		8	9

(Rechte Seite)

....

Abgang

Laufende Nummer	Der Entnahme: Tag	Der Entnahme: Stunde	Entnahme zur Verwendung – bei der Bierbereitung – im Sudbetrieb: Reingewicht kg	1/10	im Sudbetrieb: angeschrieben im Sudbuch Nr.	außerhalb des Sudbetriebs: Reingewicht kg	1/10	außerhalb des Sudbetriebs: Litermenge zu Spalte 6 einschl. Lösungswasser	außerhalb des Sudbetriebs: die Litermenge in Spalte 7 ist angeschrieben im Sudbuch Nr.	zu anderen Zwecken: Reingewicht kg	1/10	Bemerkungen des Buchführers	Bemerkungen des Aufsichtsbeamten
1	2	3	4		5	6		7	8	9		10	11

Zollamt I ....

Muster 7
(Bier St. D. B. § 48 Abs. 2)

Verzeichnis

der hinterlegten Muster von anderen Versandgefäßen als Fässern

in der .... Brauerei ....

in ....

Anleitung.

1. In anderen Gefäßen als Fässern (Flaschen, Kannen usw.) darf Bier aus der Brauerei nur entfernt werden, wenn diese Gefäße unter Hinterlegung je eines Musters mit diesem Verzeichnis dem Oberbeamten angemeldet sind. Auf den Gefäßen muß der Name und Ort der Brauerei, in der das Bier hergestellt ist, angegeben sein.
2. Das Verzeichnis wird nach näherer Anordnung des Oberbeamten in der Brauerei aufbewahrt. Die Muster sind durch Ausfüllung der Spalten 1 bis 5 vom Brauereiinhaber anzumelden und dem Oberbeamten bei seiner nächsten Anwesenheit in der Brauerei mit der Anmeldung vorzulegen.
3. Nach Prüfung der Anmeldung und der zugehörigen Muster sind die letzteren vom Aufsichtsbeamten amtlich zu kennzeichnen, mit der Nummer, unter der sie in diesem Verzeichnis eingetragen sind, zu versehen und an einem vom Oberbeamten zu bestimmenden Ort in der Brauerei aufzubewahren.
4. Sollen Gefäße, von denen Muster hinterlegt sind, nicht mehr benutzt werden, so ist dies dem Aufsichtsbeamten anzuzeigen, der die amtliche Kennzeichnung beseitigt und die Muster in Spalte 6 des Verzeichnisses abschreibt.

Laufende Nr.	Anmeldung des Brauereiinhabers: Tag der Anmeldung	Anmeldung des Brauereiinhabers: Der Gefäße: Art und Beschaffenheit	Anmeldung des Brauereiinhabers: Der Gefäße: Raumgehalt Liter	Anmeldung des Brauereiinhabers: Der Gefäße: Art und Inhalt der Bezeichnung nach § 48 Abs. 2 Satz 5 und 6 Bier St. D. B.	Tag des Abgangs	Amtliche Prüfungsvermerke
1	2	3	4	5	6	7

Zollamt I ....   **Muster 8** (Bier St. D. B § 49)

Sudbuch

der .... Brauerei ....

in ....

für das .... Viertel des Rechnungsjahrs 19............

Anleitung.

1. Wird eine Brauerei von mehreren für eigene Rechnung brauenden Personen benutzt, so ist für jede dieser Personen eine besondere Abteilung im Sudbuch einzurichten.
2. Die Eintragungen im Sudbuch haben, soweit nachstehend nichts Näheres bestimmt ist, sobald als möglich, jedenfalls noch am Tag der Ermittelung, zu erfolgen.
   Änderungen der Eintragungen sind in der Spalte 24 zu bestätigen und so vorzunehmen, daß die ursprünglichen Eintragungen lesbar bleiben.
3. Die Spalten 1 bis 8 sind spätestens bei der Einmaischung auszufüllen.
4. Das Gewicht des eingemaischten Malzschrots ist in Übereinstimmung mit dem Ergebnis der Verwiegung auf der selbsttätigen Verwiegungsvorrichtung anzugeben. Das Gewicht der Zuckerstoffe und des Farbebiers ist vor der Einmaischung durch Verwiegen festzustellen. Die Gewichtsermittelnug bei nicht über die Malzmühle gehenden Braustoffen hat in ganzen und zehntel Kilogramm zu erfolgen. Bei der Anschreibung von Farbebier ist 1 Liter gleich 1 kg zu setzen.
5. Der Sudbuchführer hat die Menge der Ausschlagwürze, d. i. der heißen Würze, unmittelbar vor dem Ablassen aus der Braupfanne auf die Kühlvorrichtung, wenn der Würzespiegel ruhig steht, mit dem amtlichen Meßstab zu ermitteln und in Spalte 9 anzuschreiben.
6. Gleichzeitig hat er den Extraktgehalt der Ausschlagwürze mit einer amtlich geeichten Zuckerspindel bei + 20° C zu ermitteln und in Spalte 10 anzuschreiben.
7. Der Extraktgehalt der Anstellwürze ist entweder im Sammelgefäß oder, sofern ein solches nicht vorhanden ist, in den Gärbottichen möglichst vor dem Zusetzen der Hefe, spätestens aber binnen 6 Stunden nach deren Befüllung festzustellen und in Spalte 11 einzutragen. Bei Ermittelung im Gärbottich ist darauf zu achten, daß die Probe der durchschnittlichen Beschaffenheit der Anstellwürze entspricht.
8. In Spalte 12 ist der vom Landeszollamt für die Brauerei festgesetzte Satz für den gesamten Schwund vom Ausschlagen bis zum Ausstoß einzuschreiben, hierauf die Menge des Schwundes zu berechnen und in Spalte 13 einzutragen. Durch Abzug des Schwundes von der Menge der Ausschlagwürze (Spalte 9) berechnet sich die überwachungspflichtige Biermenge, die sogleich in der zutreffenden Spalte (14 bis 19) einzutragen ist.
9. Wasserzusätze zur Würze, die nach der Ermittelung der Menge der Ausschlagwürze, aber vor der Ermittelung des Extraktgehaltes der Anstellwürze (Nr. 7) gemacht werden, sind in Spalte 9 auf besonderer Zeile vorzutragen und in Spalte 24 zu erläutern, z. B. durch einen Vermerk wie: „Zur Auffüllung des Gärbottichs × 50 Liter Wasser zugesetzt“. Für die Schwundberechnung werden derartige Wasserzusätze der Menge der Ausschlagwürze zugerechnet. Wasserzusätze nach der Feststellung des Extraktgehalts im Gärkeller sind verboten, soweit nicht vom Landeszollamt Ausnahmen genehmigt worden sind.
10. In den Spalten 20 bis 23 sind die besonders genehmigten Wasserzusätze zum Bier nach Feststellung des Extraktgehalts der Anstellwürze sowie die Zusätze von flüssigen oder gelösten Zuckerstoffen und von Farbebier, die gleichfalls nach Feststellung des Extraktgehalts der Würze im Gärkeller stattfinden, unter Hinweis auf die entsprechenden Eintragungen in Spalten 14 bis 19 besonders einzutragen. Hierzu ist in der Spalte 24 anzugeben, in welchem Betriebsraum der Zusatz stattgefunden hat. Ändert sich durch den Zusatz die Biergattung, so ist dies unter Angabe der Menge gleichfalls zu vermerken. Beispielsweise ist zu der Eintragung von 900 Liter Wasser in Spalte 21 zu vermerken: „Im Lagerfaß Nr. X zugesetzt. 60 Hektoliter Starkbier werden dadurch in 69 Hektoliter Vollbier umgewandelt.“
    Entsprechende Angaben sind in der Spalte 24 zu machen, wenn verschiedene Biergattungen miteinander vermischt werden.
    Lassen die besonderen Betriebsverhältnisse der Brauerei einen Hinweis auf einen bestimmten früheren Sud (Abs. 1 Satz 1) nicht zu, so kann nachgelassen werden, daß der Zusatz in Spalte 24 etwa in folgender Weise erläutert wird: „Zusatz zu einem Gemisch verschiedener Gebräue in den Lagerfässern Nr. ... und Nr. ... oder im Gärbottich Nr. ...“
11. Wegen der Buchung der Zuckerstoffe, die nach der Ermittelung der Menge der Ausschlagwürze der Würze oder dem Bier trocken zugesetzt werden, in den Spalten 22 und 24, s. Anleitung zu Muster 6 Nr. 5 Satz 3 und 4.
12. Für die Schwundberechnung werden die in Nr. 10 Abs. 1 erwähnten Zusätze der Menge der Ausschlagwürze zugerechnet. Die in den Spalten 21 und 22 einzutragenden Mengen sind jedoch nicht in Höhe der auf sie entfallenden Schwundmenge zu kürzen, vielmehr ist die gesamte Schwundmenge in Spalte 13 einzutragen und von der Menge der Ausschlagwürze (Spalte 9) abzuziehen.
    Das Landeszollamt kann, z. B. wenn die jeweiligen Betriebsverhältnisse der Brauerei eine solche Schwundberechnung nicht zulassen oder erschweren, anordnen, daß für die in Nr. 9 und 10 Abs. 1 erwähnten Zusätze lediglich die für den Zeitpunkt ihrer Beigabe maßgebenden Teilschwundsätze anzuwenden sind. Der Teilschwund ist in den Spalten 12 und 13 einzutragen und im übrigen nach Nr. 8 zu verfahren.
    Im Falle der Nr. 10 Abs. 3 ist der Teilschwund an der Biergattung (Spalten 14 bis 19), zu der der Zusatz erfolgt oder der nach einem Verschnitt das Gemisch angehört, abzuziehen.
13. Das Sudbuch ist nach Bestimmung des Oberbeamten reinlich aufzubewahren, den Aufsichtsbeamten jederzeit vorzulegen, fortlaufend am Ende jeder Seite aufzurechnen, am Schluß des Vierteljahres vom Betriebsinhaber oder Betriebsleiter mit Zeitangabe unterschriftlich abzuschließen und spätestens am zweiten auf den Vierteljahresschluß folgenden Werktag an die Zollstelle einzusenden.

(Linke Seite)

Laufende Nr.	Der Einmaischung		Der Braustoffe					Der Ausschlagwürze		Extraktgehalt der Anstellwürze bei +20°C	Schwund	
				Reingewicht								
				Malz			Zuckerstoffe oder Farbebier					
				zu untergärigem Bier	zu obergärigem Bier							
	Tag	Stunde	genaue Bezeichnung		Gerstenmalz	anderes Malz		Menge	Extraktgehalt bei +20°C		festgesetzter Satz	Menge
				kg 1/10	kg 1/10	kg 1/10	kg 1/10	hl | l	v. H.	v. H.	v. H.	hl | l
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

(Rechte Seite)

Überwachungpflichtige Biermenge										Bemerkungen	
Aus den Spalten 9 und 13 berechnet						Zusätze nach Abschluß des Sudverfahrens					
Einfachbier		Vollbier		Starkbier		Wasserzusatz		Zusatz von flüssigen oder gelösten Zuckerstoffen und von Farbebier		des Buchführers	der Beamten
untergärig	obergärig	untergärig	obergärig	untergärig	obergärig	Tag u. Nr. der Genehmigung	Menge	Menge	Zucker-V.-B. Nr.		
hl | l	hl | l	hl | l	hl | l	hl | l	hl | l		hl | l	hl | l			
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25

Zollamt I ....

Muster 9
(Bier St. D. B. § 49)

Biersteuerbuch

der .... Brauerei ....

in ....

für den Monat .... 19..........

Anleitung.

1. Wird eine Brauerei von mehreren für eigene Rechnung brauenden Personen benutzt, so ist für jede dieser Personen ein besonderes Biersteuerbuch zu führen.
2. In den Spalten 1 bis 19 hat der Brauereiinhaber alle aus den für die Abgabe von Bier zugelassenen Räumen ausgehenden Biermengen nach Maßgabe der Spaltenüberschriften sofort einzutragen. In den Spalten 3 und 4 sind die Versandfässer einzeln aufzuführen, für die Eintragungen in den Spalten 5 bis 7 sind mehrere Zeilen zu benutzen, wenn die Einzelraumgehalte der ausgehenden Flaschen usw. verschieden sind.

   Im Bedarfsfalle kann das Landeszollamt widerruflich zulassen, daß bei dem steuerpflichtigen Ausgang, abgesehen vom § 6 der Durchführungsbestimmungen, statt der Einzelanschreibungen der Versandfässer und der ausgehenden Flaschen usw. nach Nummer und Zahl sowie Raumgehalt nur die Gesamtzahl der täglich aus den obengenannten Räumen entfernten Fässer, Flaschen usw. unter Angabe ihres gesamten Raumgehalts eingetragen wird. Die erforderlichen Überwachungsvorschriften erläßt das Landeszollamt.
3. Der Übertrag aus den Vormonaten in der Spalte 20 ist sofort nach Empfang der Zahlungsaufforderung für den Vormonat, in dem diese Summe mitgeteilt wird, auszufüllen. In dem Biersteuerbuch für den Monat April bleibt dieser Vordruck unausgefüllt. Im übrigen sind in Spalte 20 die Tagessummen der erzeugten Biermengen einzutragen.
4. Das Biersteuerbuch ist an dem von dem Oberbeamten hierzu bestimmten Orte reinlich aufzubewahren, fortlaufend am Ende jeder Seite aufzurechnen, am Monatsabschluß abzuschließen und spätestens am zweiten darauffolgenden Werktag der Zollstelle einzusenden.

Laufende Nummer	Tag der Eintragung	Aus den Lagerräumen gehen aus							steuerfrei ausgeführt							
		Bier in Fässern		Bier in Flaschen usw.												
		der Fässer		der Flaschen usw.					Einfachbier		Vollbier		Starkbier		Zusammen (Spalten 8 bis 10)	
		Nr.	Raumgehalt	Zahl	Raumgehalt im einzelnen	Raumgehalt im ganzen										
			l		l	hl	l		hl	l	hl	l	hl	l	hl	l
1	2	3	4	5	6	7			8		9		10		11	
					Seitenübertrag:											

Davon																		
steuerfrei als Haustrunk								steuerpflichtig								Summe der Spalten 11, 15, 19		Bemerkungen
Einfachbier		Vollbier		Starkbier		Zusammen (Spalten 12 bis 14)		Einfachbier		Vollbier		Starkbier		Zusammen (Spalten 16 bis 18)				
hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	
12		13		14		15		16		17		18		19		20		21
										Übertrag aus den Vormonaten								

Steuerberechnung.

In der Brauerei sind im laufenden Rechnungsjahre bis zum Schlusse des Vormonats erzeugt worden .... hl Bier

Im abgelaufenen Monat sind nach dem abgeschlossenen Biersteuerbuche steuerpflichtig geworden abzüglich des Rückbiers:

Einfachbier	.... hl
Vollbier	.... „
Starkbier	.... „
Zusammen . .	.... hl

Davon sind zu versteuern:

.... hl	Einfachbier . . .	nach dem Satze von	.... G mit	....	G
.... „	„ . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... „	„ . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... „	„ . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... „	„ . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... „	„ . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... „	Vollbier . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... „	„ . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... „	„ . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... „	„ . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... „	„ . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... „	„ . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... „	Starkbier . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... „	„ . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... „	„ . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... „	„ . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... „	„ . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... „	„ . . .	„ „ „ „	.... „ „	....	„
.... hl	Bier		Zusammen Steuerbetrag . .	....	G

Zur steuerpflichtigen Biermenge mit	.... hl
treten hinzu: Steuerfrei ausgeführtes Bier	.... „
Nach § 7 (1) des Gesetzes steuerfreier Haustrunk	.... „
Bis zum Schlusse des Vormonats erzeugte Biermenge . .	.... „
Gesamte im abgelaufenen Jahresteil erzeugte Biermenge . .	.... hl

Die Steuer ist angefordert am ....,
fällig am ....
und eingezahlt am ....
(Einnahmetagebuch Bl. .... Nr. ....)

............, den .... 19......

....

....

....

(Raum für besondere Vermerke wegen verspäteter Einzahlung der Biersteuer usw.)

....

(Zollstelle)

Zollamt I ....

Muster 10
(Bier St. D.B. § 51)

Zahlungsaufforderung

über zu entrichtende Biersteuer.

für den Monat ....

In Ihrer Brauerei sind im laufenden Rechnungsjahr bis zum Schluß des Vormonats erzeugt worden .... hl Bier.

Im abgelaufenen Monat sind nach dem abgeschlossenen Biersteuerbuch nach Abzug des Rückbiers steuerpflichtig geworden:

Einfachbier	.... hl
Vollbier	.... "
Starkbier	.... "
Zusammen . .	.... hl

Davon sind zu versteuern:

hl	Einfachbier . . .	nach	dem	Satze	von		G	mit	G
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	Vollbier . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	Starkbier . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"
"	" . . .	"	"	"	"		"	"	"

.... hl — zusammen —

Steuerbetrag .... G

Zur steuerpflichtigen Biermenge mit . . . . hl
treten hinzu: Steuerfrei ausgeführtes Bier . . . . „
Nach § 7 (1) des Gesetzes steuerfreier Haustrunk . . . . „
Bis zum Schlusse des Vormonats erzeugte Biermenge . . .. „

Gesamte im abgelaufenen Jahresteil erzeugte Biermenge . . .. hl

Sie werden hiermit ersucht, den vorstehend berechneten Steuerbetrag mit .... Gulden bis zum 7. .... 19.......... an die unterzeichnete Zollstelle in bar oder durch Überweisung auf das Postscheckkonto Nr. .... beim Postscheckamt .... oder auf das Konto Nr. .... bei der .... Bank .... in .... einzuzahlen und die oben berechnete, im abgelaufenen Jahresteil erzeugte Biermenge in die Spalte 20 des Biersteuerbuchs für den Monat .... einzutragen.

Bei der Steuerberechnung ist von den Anschreibungen im Biersteuerbuch insofern abgewichen worden, als ....

...., den .... 19..........

(Stempelabdruck)

....

(Unterschrift)

An

....

....

in ....

Anleitung

zur Festsetzung des Schwundes der Brauereien.

(1) Die Festsetzung des Schwundes einer Brauerei, d. i. der Gesamtverlust vom Ausschlagen der Würze aus der Braupfanne bis zum Abfüllen des Bieres im Lagerkeller, ist von besonderer Wichtigkeit, weil von der zuverlässigen Festsetzung des Schwundes die richtige Ermittlung der überwachungspflichtigen Biermenge abhängt. Um den Schwund zuverlässig festsetzen zu können, ist es geboten, daß die erforderlichen Schwundermittelungen unvermutet an mehreren Normalsuden in verschiedenen Herstellungsabschnitten und zu verschiedenen Jahreszeiten vorgenommen werden.

(2) Nach den wissenschaftlichen Beobachtungen und praktischen Erfahrungen darf angenommen werden, daß der Schwund in den verschiedenen Brauereibetrieben in der Regel zwischen 8,5—26 v. H. der heißen Ausschlagwürze schwankt und sich in nachstehender Weise zusammensetzt:

1. Zusammenziehung der heißen Würze durch Abkühlung und Würzeverdrängung durch den Hopfen		4— 4 v. H.
2. Verdunstung		1— 9 „
3. Verlust durch Hopfen- und Kühlgeläger und Benetzung		0,5— 3 „
4. Verlust vom Gärkeller bis zum Ausstoß		3—10 „
und zwar:		
a) im Gärkeller	1—4 v. H.	
b) im Lagerkeller	1—3 „	
c) beim Abfüllen	1—3 „	
zusammen		8,5—26 v. H.

(3) Im allgemeinen kann als Anhaltspunkt dienen, daß der Gesamtschwund

in sehr guten Betrieben nicht mehr als	14 v. H.
in guten Betrieben nicht mehr als	16 „
in mittelmäßigen Betrieben nicht mehr als	18 „
in schlechten Betrieben mehr als	18 „

der heißen Ausschlagwürze beträgt. Bei der Unterscheidung der Brauereien ist sowohl die Brauereieinrichtung als die Betriebsleitung und die mehr oder minder sorgsame Arbeitsweise zu berücksichtigen. Keinesfalls kann die Größe des Betriebes für sich allein als ein genügend zuverlässiges Unterscheidungsmerkmal erachtet werden.

(4) Der im Abs. 2 unter Nr. 1 angegebene Schwund durch Zusammenziehung der heißen Würze und Würzeverdrängung durch den Hopfen ist für alle Brauereien gleich; er stellt eine einfache Mengenveränderung mit gleichbleibendem Gehalte der Würze an löslichen Stoffen (Extraktgehalt) dar.

(5) Der im Abs. 2 unter Nr. 2 bezeichnete Schwund durch Verdunstung bedeutet ebenfalls keinen Verlust an löslichen Stoffen, sondern nur einen Wasserverlust und ist abhängig von der Art und Zeitdauer der Abkühlung der heißen Würze.

(6) Brauereien, welche zum Abkühlen der heißen Würze besondere Kühlvorrichtungen benutzen, haben einen geringeren Verdunstungsschwund als Brauereien, welche die Würze sehr lange auf dem Kühlschiff stehen lassen. Bei Brauereien, welche ohne Kühlschiff arbeiten, scheidet der Schwund durch Verdunstung in der Regel fast ganz aus.

(7) Der in Abs. 2 unter Nr. 3 bezeichnete Schwund bedeutet zum weitaus überwiegenden Teil einen Wasserverlust und nur zu einem geringfügigen Teil einen Verlust an löslichen Stoffen. Er kann durch Auspressen nach vorherigem Übergießen mit heißem Wasser sowie durch Ausspritzen des Hopfens und Verwendung von Trubsäcken, noch mehr aber durch die Benutzung von Filter- oder Trubpressen wesentlich vermindert und sehr wohl bis auf 0,5 v. H. herabgedrückt werden.

(8) Der in Abs. 2 unter Nr. 2 und 3 angegebene Schwund kann aus dem Vergleich der Zuckerspindelanzeigen der Ausschlag- und der Anstellwürze bei +20° C sowie der Menge der Ausschlagwürze berechnet werden. Soweit dieser Schwund nicht in Wasserverlust, sondern in Verlust an löslichen Stoffen besteht, gelangt er hierbei durch einen entsprechend niedrigeren Gehalt der Anstellwürze an löslichen Stoffen zum Ausdruck, wird also durch eine entsprechend geringere Zuckerspindelanzeige der Anstellwürze berücksichtigt.

Beispiel:

Extraktgehalt der Ausschlagwürze	11,6 v. H.
Extraktgehalt der Anstellwürze	12,1 „
Unterschied .	0,5 v. H.

Der Schwund durch Verdunstung, Hopfen- und Kühlgeläger und Benetzung beträgt nach der Gleichung

$$12{,}1 : 0{,}5 = 100 : x$$
$$x = 4{,}13$$

(9) Der Schwund vom Gärkeller bis zum Ausstoß kann durch Auspressen des Vor- und Unterzeuges sowie des Zeuges und des Faßgelägers ebenfalls erheblich vermindert werden, besonders aber auch durch sorgfältiges Arbeiten beim Abfüllen des Bieres. Eine weitere Verminderung dieses Verlustes haben diejenigen Brauereien zu verzeichnen, welche ohne Fuhrfaß arbeiten und ihr Bier durch eine Rohrleitung aus den Gärbottichen direkt in den Lagerkeller überführen können. Auch die Verwendung großer Gär- und Lagergefäße (z. B. Tanks) vermindert den Verlust. Bei sehr gutem Betriebe kann man vom Anstellen der Würze im Gärkeller bis zum Ausstoß mit einem Verluste von 3—4,5 v. H. rechnen; bei gutem bis mittlerem Betriebe beträgt dieser Verlust 4,5—7 v. H., bei schlechtem Betriebe über 7—10 v. H.

(10) Für die Gesamtschwundermittlung steht bei normalen Herstellungs- und Absatzbedingungen in den Groß- und Mittelbrauereien mit sorgfältiger kaufmännischer Buchführung noch eine andere Berechnungsart zur Verfügung, die für jede Bierart mit etwa gleichem Würzegehalt, wie folgt, vorzunehmen ist:

1. Biervorrat bei Beginn des Geschäftsjahres (Gär- und Lagerkellervoräte sind auf fertiges Bier umzuwerten) z. B.	6 800 hl
2. Sudhausherstellung (Menge der heißen Ausschlagwürze) im Geschäftsjahr z. B.	33 100 „
3. Rückbier im gleichen Zeitabschnitt z. B.	250 „
Summe	40 150 hl
4. Bierbestand am Schlusse des Geschäftsjahres (wie zu 1) z. B.	6 300 hl
5. Bierverkauf einschließlich Gratisbier im Geschäftsjahr z. B.	28 000 „
6. Haustrunk z. B.	450 „
Summe	34 750 hl

(Vorderseite)

Zollamt I ....

Muster 13
(Bier St. D. B. § 69)

Befundbuch für die Steueraufsicht

in der .... Brauerei

in ....

für das .... Viertel des Rechnungsjahres 19............

Anleitung.

1. In das Befundbuch ist von den Aufsichtsbeamten das Ergebnis jeder Nachschau und sonstigen Prüfung in der Brauerei einzutragen. In den in der Brauerei geführten Büchern ist auf die Eintragung im Befundbuch zu verweisen.
2. Das Befundbuch ist in vierteljährlichen Abschnitten zu führen. Nach Ablauf jedes Vierteljahrs hat der Oberbeamte das Befundbuch an die Zollstelle einzusenden.

(Rückseite)

Laufende Nummer	Der Prüfung: Tag und Stunde	Der Prüfung: Gegenstand (Betriebsräume, Geräte, Wiegevorrichtungen, Bücher usw., die besichtigt und geprüft wurden)	Ergebnis der Prüfung und Unterschrift der Aufsichtsbeamten
1	2	3	4

Zollamt I ....

Muster 14
(Bier St. D. B.
§ 72)

Brauereibetriebsgegenbuch

für das Rechnungsjahr 19..........

Geführt von ....

Anleitung.

1. Für jede Brauerei ist eine besondere Abteilung anzulegen. Bilden mehrere Brauereien des Zollamtsbezirks einen Brauereibetrieb im Sinne des § 3 Abs. 3 des Gesetzes, so ist für sie nur eine gemeinschaftliche Abteilung anzulegen.
2. Am Kopf jeder Abteilung ist der Name des Brauereiinhabers — zutreffendenfalls auch des Betriebsleiters — anzugeben.
3. Die Spalten 3 bis 17 werden auf Grund der Eintragungen des Sudbuchs am Vierteljahresschluß ausgefüllt.
4. Bei Bestandsaufnahmen sind die entsprechenden Abteilungen, am Schluß des Rechnungsjahres alle Abteilungen in der Weise abzuschließen, daß die im Biersteuergegenbuch in den Spalten 6 bis 8, 10 bis 12, 23, 32 und 41 für jede Biergattung und Bierart sich ergebenden Schlußsummen von den Schlußsummen der Spalten 10 bis 15 des Brauereibetriebsgegenbuchs abzuziehen sind. Von den hiernach verbleibenden Mengen sind die in der Spalte 45 des Biersteuergegenbuchs als unter amtlicher Aufsicht vernichtet oder unbrauchbar gemacht angeschriebenen Rückbiermengen zu kürzen. Der sich so ergebende Sollbestand ist in das Brauereibetriebsgegenbuch für das folgende Rechnungsjahr zu übertragen.

(Linke Seite)

Abteilung Nr. .... **für die** ....

Laufende Nummer	Tag der Eintragung	Des Vorbuchs		Verwendete Braustoffe									
				Malz						Zuckerstoffe oder Farbebier		Zusammen	
				zu untergärigem Bier		zu obergärigem Bier							
		Bezeichnung	Nr.			Gerstenmalz		anderes Malz					
				kg	1/10	kg	1/10	kg	1/10	kg	1/10	kg	1/10
1	2	3	4	5		6		7		8		9	

(Rechte Seite)

Brauerei .... **in** ....

Ueberwachungspflichtige Biermenge																Bemerkungen
Im Sudverfahren erzeugt												Zusätze nach Abschluß des Sudverfahrens				
Einfachbier				Vollbier				Starkbier				Wasser		Farbebier, Zuckerstoffe flüssig oder gelöst		
untergärig		obergärig		untergärig		obergärig		untergärig		obergärig						
hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	
10		11		12		13		14		15		16		17		18

Zollamt I .... **Muster 15**
(Bier St. D. B. § 72)

Biersteuergegenbuch

für das Rechnungsjahr 19.........

Dieses Buch enthält .... Blätter, die mit einer amtlich angesiegelten, verbleiten oder mit Trockenstempel befestigten Schnur durchzogen sind.

.............................., den .... 19......

Name ....

Dienstbezeichnung ....

Geführt von ....

Anleitung.

1. Für jede Brauerei ist eine besondere Abteilung anzulegen. Bilden mehrere Brauereien des Zollamtsbezirks einen Brauereibetrieb im Sinne des § 3 Abs. 3 des Gesetzes, so ist für sie nur eine gemeinschaftliche Abteilung anzulegen.
2. Am Kopfe jeder Abteilung ist für jede Brauerei der Name des Brauereieigentümers (vergl. Anleitung zu Muster 14 Nr. 2) — zutreffendenfalls auch des Brauereiinhabers und Betriebsleiters — anzugeben.
3. Die Spalten 1 bis 42 werden auf Grund der Steuerberechnung am Monatsschluß ausgefüllt.
4. Bei Bestandsaufnahmen sind die entsprechenden Abteilungen, am Schluß des Rechnungsjahres alle Abteilungen in der Weise abzuschließen, daß die in den Spalten 6 bis 8, 10 bis 12, 23, 32 und 41 für jede Biergattung und Bierart sich ergebenden Schlußsummen von den Schlußsummen der Spalten 10 bis 15 des Brauereibetriebsgegenbuchs abzuziehen sind. Von den hiernach verbleibenden Mengen sind die in der Spalte 45 des Biersteuergegenbuchs als unter amtlicher Aufsicht vernichtet oder unbrauchbar gemacht angeschriebenen Rückbiermengen zu kürzen.

(Linke Seite)

Abteilung .... **für die** .... **Brauerei** ....

Laufende Nummer	Tag der Eintragung	Des Vorbuchs		Aus den Lagerräumen gingen insgesamt aus		Von den aus den Lagerräumen insgesamt ausgegan-							
						steuerfrei belassen als Haustrunk							
		Bezeichnung	Nr.			Einfachbier		Vollbier		Starkbier		Zusammen Spalte 6—8	
				hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l
1	2	3	4	5		6		7		8		9	

(Rechte Seite)

in ....

genen Biermengen (Spalte 5) wurden:									
steuerfrei ausgeführt								im ganzen	
Einfachbier		Vollbier		Starkbier		Zusammen (Spalte 10—12)			
hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l
10		11		12		13		14	

(Linke Seite)

Von den aus den Lagerräumen insgesamt ausge- ver-																	
als Einfachbier zum Satze von																Zusammen Spalte 15—22	
2,25 G		2,50 G		2,75 G		3,— G		3,25 G		3,50 G		3,75 G		4,— G			
hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l
15		16		17		18		19		20		21		22		23	

(Rechte Seite)

gangenen Biermengen (Spalte 5) wurden: steuert																	
als Vollbier zum Satze von																Zusammen Spalten 24-31	
4,50 G		5,— G		5,50 G		6,— G		6,50 G		7,— G		7,50 G		8,— G			
hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l
24		25		26		27		28		29		30		31		32	

(Linke Seite)

Von den aus den Lagerräumen insgesamt ausgegangenen Biermengen (Spalte 5) wurden:																	
versteuert																	
als Starkbier zum Satze von																Zusammen Spalten 33-40	
6,75 G		7,50 G		8,25 G		9,— G		9,75 G		10,50 G		11,25 G		12,— G			
hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l	hl	l
33		34		35		36		37		38		39		40		41	

(Rechte Seite)

Betrag der Biersteuer für die Mengen in Spalten 15 bis 41		Die Einzahlung der Steuer ist nachgewiesen im Einnahmetagebuch		Bemerkungen
hl	l	für das Vierteljahr	unter Nr.	
42		43	44	45

Schriftleitung: Geschäftsstelle des Gesetzblattes und Staatsanzeigers. — Druck von A. Schroth in Danzig.